Breville®

the Juice Fountain™ Duo

Instruction Book - Livret d'instructions



BJE820XL

CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com
Canadian Consumers: www.breville.ca

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

CONTENTS

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

c UL us

CAREFULLY READ ALL INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE OPERATING

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- To protect against fire, electrical shock and injury to persons, do not immerse the appliance, motor base, cord or plug in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning or attempting to move the appliance.
- Avoid contact with moving parts.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact Breville consumer support for assistance.
- The use of attachments not recommended or sold by Breville may cause fire, electric shock or injury.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter-top.
- Do not let the power cord touch hot surfaces, including stove, or become knotted.
- Always make sure the juicer cover is clamped securely in place (with safety locking arm) before the motor is turned on. Do not unfasten the clamps (safety locking arm) while the juicer is in operation.
- Always ensure the juicer is turned off after each use. Make sure the filter basket has stopped rotating and the motor has completely stopped before disassembling.
- Do not push food into the feed chute with your fingers or other utensils. Always use the food pusher provided. Do not place hand or fingers into the food chute when it is attached to the appliance. If food becomes lodged in feed chute, use food pusher provided or another piece of fruit or vegetable to push it down. Turn motor off and ensure that all moving parts have stopped before disassembling juicer to remove the remaining food.
- Do not use appliance if the rotating sieve (filter basket) is damaged.
- Do not use the appliance without the pulp container attached to juicer and juicer cover. Please see assembly instructions for proper placement.
- Do not modify the plug in any way. If the unit has a 2-pin plug it is it a polarized plug. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

ADDITIONAL SAFEGUARDS

- Remove and safely discard any packaging material or promotional labels before using the juicer for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not touch the small cutting blades/ teeth in the base of the juicing disc.
- Do not touch the sharp blade in the feed tube.
- Always make sure the juicer is properly and completely assembled before connecting to power outlet and operating.
- Ensure that the surface where the appliance operates is stable, level, clean and dry.
- Vibration can occur during normal operation.
- Any significant spillage onto the surface under or around the appliance, or onto the appliance itself, should be cleaned and dried before continuing to use the appliance.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation.
- Do not operate juicer for more than a minute at a time when juicing rapid rate or with firm pressure. Allow the motor to rest for 1 (one) minute between each use.
- This juicer is only designed to juice fruits and vegetables. Please refer to the juicing guide to determine the correct speed for the fruits and vegetables selected for juicing. Do not use any frozen fruits or vegetables.
- Hard fruits and vegetables will put excess strain onto the motor if a low speed is selected.
- Remove rind from all citrus fruit before juicing.
- Do not juice stone fruit unless pits or seed stone have been removed.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Keep hands, fingers, hair, clothing as well as spatulas and other utensils away from the appliance during operation.
- Keep the appliance clean. Refer to care and cleaning section.
- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorized Breville Service Center. Do not attempt to repair or service juicer, Contact Breville Consumer Support for assistance.
- When using Puree Disc and insert, always use the speed 1.
- When using Puree Disc and insert, always remove seed stone, pits, and rind from fruit before processing (seeds of passionfruit, berries and kiwi fruit are acceptable).
- Do not run ice or hard fruit/vegetables such as raw beetroot and carrots through the juicer when using the puree disc.
- If any of the contained instructions or warnings are not understood please contact Breville Consumer Support for assistance.



WARNING

Extra wide feed chute. Do not place hands or foreign objects down feed chute. Always use the food pusher provided.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. It is not recommended to use with a power strip.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW

your Breville product

KNOW YOUR BREVILLE PRODUCT



A. **Juicer cover (dishwasher safe)**

B. **Large pulp container with integrated handle**

C. **High performance 1200 watt motor**

D. **Five speed electronic control**

E. **Start|Stop button**

F. **Cord Storage**

G. **Food pusher**
For pushing whole fruit and vegetables down the wide feed chute.
(NOT dishwasher safe)

H. **Extra wide feed chute**

I. **Safety locking arm**

J. **Nutri Disc™**
Stainless steel titanium reinforced micro mesh filter basket designed for optimum juice and nutrient extraction.
(dishwasher safe top shelf)

K. **Stainless Steel Filter Bowl Surround**
(dishwasher safe)

L. **Dishwasher safe 1.2 liter juice jug**

M. **Puree Disc and Insert**

NOTE

All Dishwasher Safe Parts are TOP SHELF ONLY.

NOT SHOWN

Overload protection button

ASSEMBLING

your Breville product

BEFORE FIRST USE

Before using your juicer for the first time, remove and safely discard any packaging material and promotional labels. Ensure the power cord is unplugged. Wash the Filter Bowl Surround, Nutri Disc™, Puree Disc, Puree Insert, Juicer Cover, Food Pusher, Juice Jug, Juice Jug Lid and Pulp Container in warm soapy water with a soft cloth or nylon brush. Rinse and dry thoroughly.

FOR USE WITH THE NUTRI DISC™

Place the motor base on a flat dry surface such as a counter top. Ensure that the motor base is turned OFF at the control panel then unplug the cord.

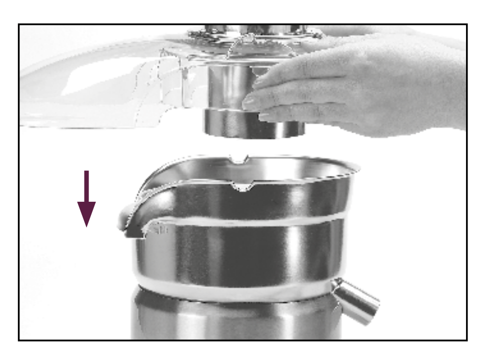
1. Place the Filter Bowl Surround on the top of the Motor Base.



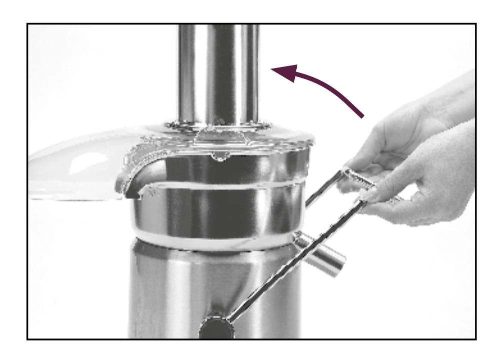
2. Align the arrows on the Nutri Disc™ with the arrows on the Motor Drive Coupling and push down until it clicks into place. Ensure the Nutri Disc™ is fitted securely inside the Filter Bowl Surround and onto the Motor Base.



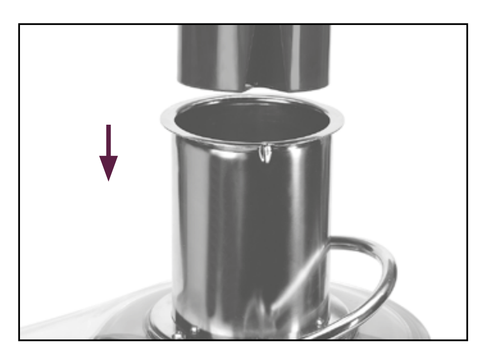
3. Place the Juicer Cover over the Filter Bowl Surround, positioning the Juicer Cover over the stainless steel filter disc and lower into position.



4. Raise the safety locking arm up and lock into the two grooves on either side of the juicer cover. The safety locking arm should now be in a vertical position and locked into place on top of the juicer cover.



5. Slide the food pusher down the feed chute by aligning the groove in the food pusher with the small protrusion on the inside of the top of the feed chute.



6. Place the Pulp Container into position by tilting slightly.

NOTE

To minimize cleaning, line the pulp container with a produce bag to collect the pulp. Pulp can be used in other dishes, or as a compost for the garden or discarded.



7. Place the juice jug provided under the spout on the right hand side of the juicer. The lid can be placed on to avoid any splatter.

NOTE

A glass could also be used to collect the juice.



NOTE

The Pulp Container can be emptied during juicing by turning the juicer OFF and then carefully removing the Pulp Container. (Replace empty Pulp Container before continuing to juice).



WARNING

Do not allow the Pulp Container to overfill as this may prevent correct operation or damage the unit.

SPEED SELECTOR TABLE	SPEED USING NUTRI DISC™
Apples	5
Apricots (stone removed)	2
Beets (cleaned, trimmed)	5
Blueberries	1
Broccoli	4
Brussels sprouts (trimmed)	5
Cabbage	4
Carrot	5
Cauliflower	4
Celery	5
Cucumber, soft skinned	4
Fennel	5
Grapes (seedless)	1
Kiwi Fruit (peeled)	2
Mangoes (peeled, stone removed)	2
Melons (peeled)	1
Nectarines (stone removed)	2
Oranges (peeled)	3
Peaches (stone removed)	2
Pears hard (stalks removed)	5
Pears soft (stalks removed)	2
Pineapple (peeled)	5

SPEED SELECTOR TABLE	SPEED USING NUTRI DISC™
Plums (stone removed)	2
Raspberries	1
Tomatoes	1
Watermelon (peeled)	1

PREPARATION OF FRUIT & VEGETABLES FOR JUICE EXTRACTION

- If using fruits with hard or inedible skins such as mangoes, guava, melons or pineapple, always peel before juicing.
- Citrus fruit can be juiced if peeled first.
- All fruits with pits, hard seeds or stones such as nectarines, peaches, mangoes, apricots, plums and cherries must be pitted before juicing.
- A small amount of lemon juice can be added to apple juice to inhibit browning.

FOR USE WITH PUREE DISC

Place the motor base on a flat dry surface such as a counter top. Ensure that the motor base is turned OFF at the control panel and the power cord is unplugged.

1. Place the Filter Bowl Surround on the top of the Motor Base.



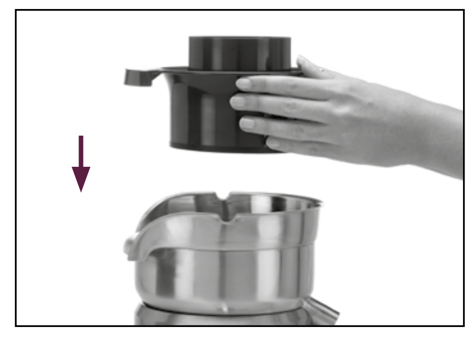
2. Place the Puree Disc into the Filter Bowl Surround and onto the Motor Drive Coupling Push down until it clicks into place. Ensure the Puree Disc is fitted securely inside the Filter Bowl Surround and onto the Motor Base.

NOTE

Never use Puree Disc without Puree Insert. They must always be used together.



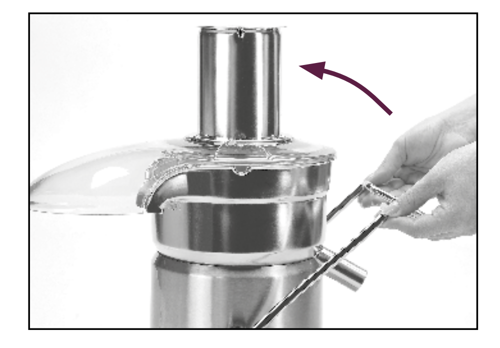
3. Place the Puree Insert into the Filter Bowl Surround, making sure the warning label on the handle is facing upwards.



4. Place the Juicer Cover over the Puree Insert and Filter Bowl Surround and lower into position.



5. Raise the safety locking arm up and lock into the two grooves on either side of the juicer cover. The safety locking arm should now be in a vertical position and locked into place on top of the juicer cover.



6. Slide the food pusher down the feed chute by aligning the groove in the food pusher with the small protrusion on the inside of the top of the feed chute (as shown in step 5 of the juice extractor).

PREPARATION OF FRUIT & VEGETABLES FOR PUREE DISC

- Only soft fruits should be used with the Puree Disc.
- When using fruits with hard inedible skins, such as mangoes, pineapple or kiwi, always peel before juicing.
- When using fruits with a hard core such as pineapple, always remove this before juicing.
- All fruits with pits, hard seeds or stones such as nectarines, peaches, mangoes and apricots must be pitted or deseeded before juicing.
- Passionfruit pulp, peeled kiwi and berries can be processed without removing seeds.

NOTE

When using the Puree Disc only use Speed 1. Always ensure motor is running before adding fruit and/or vegetables to feed tube.

SPEED SELECTOR TABLE	SPEED USING PUREE DISC
Apricots (stone removed)	1
Bananas (peeled)	1
Kiwi (peeled)	1
Mangoes (peeled, stone removed)	1
Melons (peeled)	1
Peaches (stone removed)	1
Pears soft (stalks removed)	1
Pineapple (peeled and cored)	1
Raspberries	1
Strawberries (stalks removed)	1
Tomatoes	1
Watermelon (peeled, seeds removed)	1

OPERATING

for your Breville product

WITH THE JUICE NUTRI DISC™ OR PUREE DISC

1. Wash your selection of fruit and/or vegetables to prepare them for juicing.



WARNING

Do not put hard fruit and vegetables (ie. Carrots , apples , fresh beetroot , etc.) or ice through juicer when using Puree Disc. This could damage parts of the unit.

2. Ensure the juicer is correctly assembled – see assembling instructions. Ensure the Nutri Disc™ or Puree Disc is thoroughly cleaned before each use. Ensure you place the Juice Jug (or glass) under spout before commencing juicing.
3. Plug the power cord into a 110/120V power outlet. The light surrounding the 'Start | Stop" button will illuminate.

NOTE

The light will be illuminated for 2 minutes before fading into sleep mode. The light will come back on by activating any of the controls.

4. Use the speed selector table as a guide for juicing different fruit and vegetables. Push the "Start | Stop" button and the Juicer will automatically start.
5. With the motor running, place food into the Feed Chute using the Food Pusher, gently guide food down the Feed Chute. Do not exert excess pressure. To extract the maximum amount of juice, always push the Food Pusher down slowly.
6. As fruits and vegetables are processed juice will flow into the juice jug and the separated pulp will accumulate in the Pulp Container. The Pulp Container can be emptied during juicing by turning the juicer OFF at the control panel and then carefully removing the Pulp Container. Replace the empty Pulp Container into position before continuing to juice.

NOTE

Do not allow the Pulp Container to over fill as this may affect the operation of the appliance.

NOTE

To minimize cleaning, line the pulp container with a produce bag to collect the pulp. Pulp can be used in other dishes, or as a compost for the garden or discarded.

USING THE PUREE DISC

When using the Puree Disc, puree will flow into the juice jug. There will be no pulp extracted into Pulp Container.

NOTE

SELF-RESET OVERHEATING PROTECTION The Breville juicer also fitted with a self-resetting safety device which safeguards against overheating on the motor with excessive loads. If overheating occurs, the juicer will automatically activate the overheating protection device and the motor will turn itself off. If this occurs, the light surrounding the Start|Stop button will flash red. When the overheating protection is activated, unplug the juicer from power outlet for at least 15 minutes to allow the unit to cool. Then plug juicer into the power outlet and use as normal.

NOTE

ELECTRONIC PROTECTION The Breville juicer will automatically stop operating if the motor is stalled. This is an electronic safety feature. Either too much food is being processed at one time or the pieces are not small enough. Try trimming food, cutting food into smaller pieces of even size and/or processing a smaller amount per batch. If this occurs, the light surrounding the Start|Stop button will flash red. To continue juicing, turn the power OFF at the control panel, clear the feed chute, finally turn the appliance back on by pressing the Start|Stop button to ON.



NOTE

OVERLOAD PROTECTION BUTTON The Breville juicer is fitted with a safety device which safeguards against overloading with excessive loads. If this occurs, juicer will automatically activate the overload protection button and the unit will turn itself off. If this occurs, remove the plug from the outlet and allow the unit to cool. Then press the Overload Protection Button found on the bottom of the Motor Base. The safety device will then be reset and the Breville juicer is ready for use again.

DISASSEMBLING

your Breville product

JUICE EXTRACTOR

1. Push the Start|Stop button on the control panel of the Breville product to turn off, then unplug the cord.



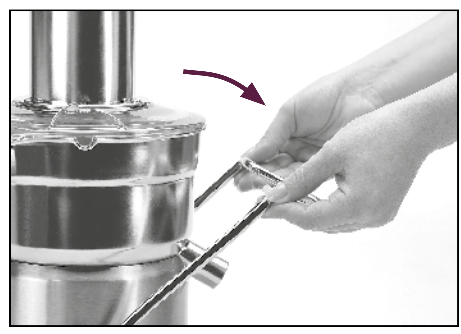
2. Remove the Pulp Container by holding the handle and pivoting the bottom of the Pulp Container away from the juicer



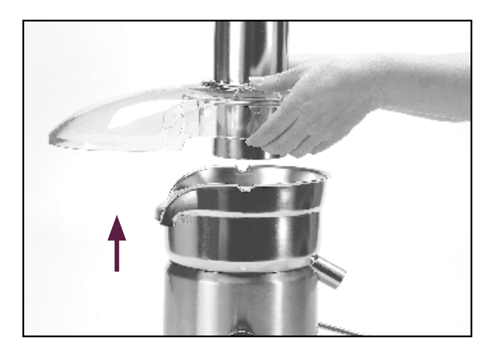
3. Place both hands on either side of the Locking Arm and pull back and lift over the grooves on either side of the Juicer Cover.



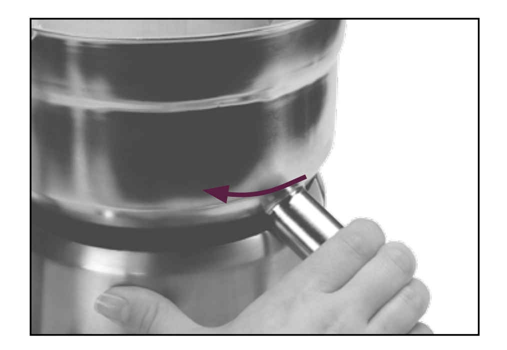
4. Move the Locking Arm down.



5. Lift the Juicer Cover off the juicer.



6. To remove the Filter Bowl Surround, hold base of juicer and turn Filter Bowl Surround by the Juice Spout.



7. Lift the Filter Bowl Surround off with the Nutri Disc™ still in place.

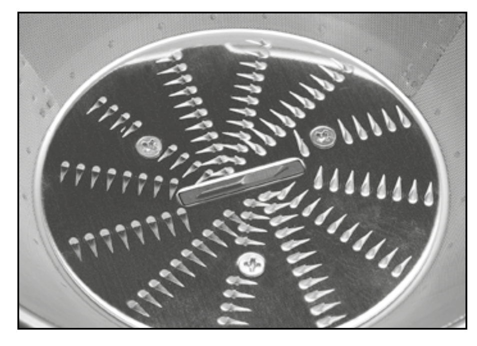


8. To remove the Nutri Disc™, turn the Filter Bowl Surround upside down and carefully remove the Nutri Disc™ (it is recommended to remove the Nutri Disc™ over the sink).



⚠ WARNING

Ultra sharp stainless steel Nutri Disc™ and teeth.



⚠ WARNING

The stainless steel filter Nutri Disc™ contains a titanium reinforced cutting disc with super sharp blades and teeth. Do not touch teeth or blades when handling the Nutri Disc™.

PUREE DISC

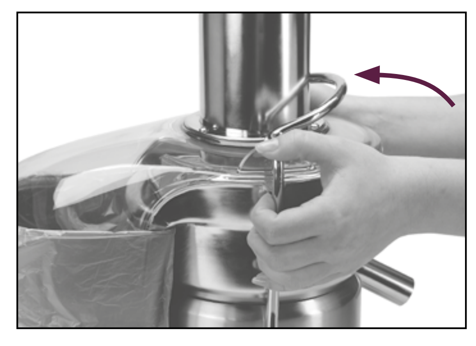
1. Push the Start|Stop button on the control panel of the juicer Duo to turn off, then unplug the cord.



2. Remove the Pulp Container by holding the handle and pivoting the bottom of the Pulp Container away from the juicer



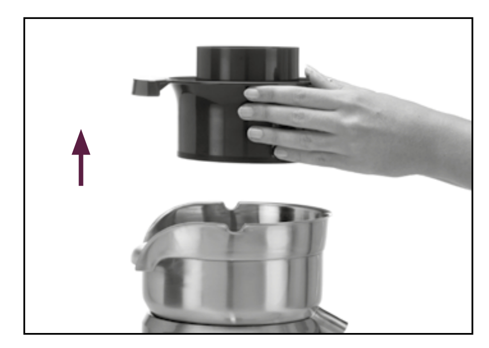
3. Move the Locking Arm Down.



4. Lift the Juicer Cover off the juicer.



5. Lift the Puree insert from the Filter Bowl surround.



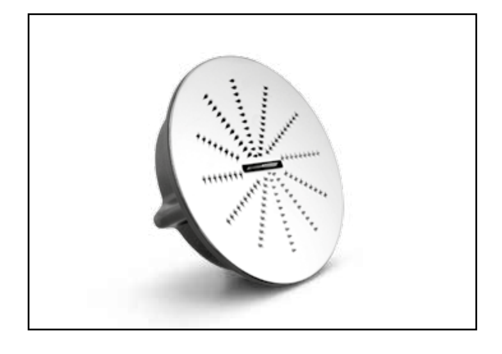
6. Lift the Puree Disc out of the Filter Bowl Surround (be careful not to touch the sharp cutting teeth).





WARNING

Ultra sharp stainless steel cutting disc and teeth.





WARNING

The Puree Disc has super sharp blades and teeth. Do not touch teeth or blades when handling the Puree Disc

CARE AND CLEANING

- Always ensure that Breville juicer is unplugged from the power outlet before cleaning, disassembling or assembling and storing the appliance.
- Follow these instructions to clean all surfaces of parts that come into contact with food during normal use.
- For easy cleaning- immediately after each use rinse removable parts under running water. Allow parts to air dry.
- After disassembling the unit all removable parts may be washed in hot soapy water, then rinsed well and dried.
- The Breville juicer Juice Cover, Filter Bowl Surround, Pulp Container, Puree Disc, Nutri Disc™ and Juice Jug are dishwasher safe (Top Shelf only).
- Wipe the motor base with a damp cloth.



For consistent juicing results always ensure that the Nutri Disc™ is thoroughly cleaned using the supplied nylon brush. Using the nylon washing brush, hold the Nutri Disc™ under running water and brush from the inside of the disc to the upper rim of the basket. Hold it up towards a light to ensure the fine mesh holes are not blocked. If the holes are blocked soak the Nutri Disc™ in hot water with 10% lemon juice to loosen the blocked holes. Alternatively, wash the Nutri Disc™ in the dishwasher on the top shelf.

- Do not soak either the Nutri Disc™ or the Puree Disc in bleach.
- Always treat the Nutri Disc™ and Puree Disc with care as they can be easily damaged.
- Discoloration of the plastic may occur with brightly colored fruit and vegetables. To help prevent this, wash parts immediately after use.
- If discoloration does occur, the plastic parts can be soaked in 10% lemon juice and water or they can be cleaned with a non abrasive cleaner.

NOTE

To assist with cleaning, soak the Nutri Disc™ in hot soapy water for approximately 10 minutes immediately after juicing is completed. If pulp is left to dry on the filter it may clog the fine pores of the filter mesh for lessening the effectiveness of the Juicer. For your convenience a nylon cleaning brush has been included with your juicer.

NOTE

To minimize cleaning, line the pulp container with a produce bag to collect the pulp. Pulp can then be used for other dishes, or as compost for the garden or discarded.

NOTE

Do not wash the Food Pusher or the Puree Insert in the dishwasher.

TROUBLESHOOTING

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
	• The safety locking arm may not be correctly engaged in the vertical operating position with the locking arm located into the two grooves on either side of the juice cover. • Check the Overload Protection Button on the bottom of the Motor Base to ensure the safety device has not been activated or the overheating protection device has not been activated automatically, if it has, allow more time for the motor to cool down.
Motor appears to stall when juicing	• Wet pulp can build up under the cover if the juicing action is too vigorous. Try a slower juicing action by pushing the food pusher down slower. Clean the Filter Bowl Surround, the Nutri Disc™ and the juicer cover. Select a faster speed for harder fruits and vegetables. • The Breville juicer will automatically stop operating if the motor is stalled. This is a electronic safety feature. Either too much food is being processed at one time or the pieces are not small enough. Try trimming food, cutting food into smaller pieces of even size and/or processing a smaller amount per batch. If this occurs, the light surrounding the Start|Stop button will flash red. To continue juicing, reset the Juicer by pressing the Start|Stop button to OFF, then clear the feed chute, finally turn the appliance back on by pressing the Start|Stop button to ON. • Hard fruits and vegetables will put excess strain onto the motor if a low speed is selected. Please refer to the juicing guide, to determine the correct speed for the fruits and vegetables selected on juicing.
Excess pulp building up in the mesh of the Nutri Disc™	• Stop the juicing process. Remove the juicer cover and remove the pulp. Re-assemble and begin juicing again. Try alternating (soft and hard) vegetable and fruit varieties.
Pulp too wet and reduced extracted juice	• Try a slower juicing action. Remove Nutri Disc™ and thoroughly clean mesh walls with the brush included. Rinse Nutri Disc™ under hot water. If the mesh holes are blocked, soak the Nutri Disc™ in a solution of hot water with 10% lemon juice to unblock the holes or wash in the dishwasher. This will remove excess fiber build up (from fruit or vegetables) which could be inhibiting the juice flow.

TROUBLESHOOTING

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
Juice leaks between the rim of the Juicer Cover and the Filter Bowl Surround	• Try a slower juicing action by pushing the food pusher down slower. Fruit and vegetables with a high water content (tomatoes and watermelon) should be juiced on low speed or by using the Puree Disc.
Juice sprays out too fast from Juice Spout	• Try a slower juicing action by pushing the food pusher down slower.
When using Puree Disc the Filter Bowl Surround becomes full and clogs the spout on the Filter Bowl Surround.	• Try using fruits with more water content to help flush through the contents. Additionally, try a slower juicing action by feeding one piece in at a time and by pushing the food pusher down more slowly.
Juicer suddenly turns off during juicing	• The juicer has been stressed by overloading or stalling. Juicer will automatically activate the overload protection button and the unit will turn itself off. When this happens it is recommended that the unit is turned off and unplugged. Then press the Overload Protection Button found on the bottom of the Motor Base. The safety device will then be reset and the Breville juicer is ready for use again.
Red light flashing	• This may indicate that the motor has been stressed by Overheating with excessive load. The Juicer is fitted with a self-resetting safety device which safeguards against overheating on the motor with excessive loads. If overheating occurs, the juicer will automatically activate the overheating protection device and the motor will turn itself off. When the overheating protection is activated, unplug the juicer from power outlet for at least 15 minutes to allow the unit to cool. Then plug juicer into the power outlet and use as normal. • The Juicer will automatically stop operating if the motor is stalled. If this occurs, the light surrounding the Start|Stop button will flash red. This is an electronic safety feature. Either too much food is being processed at one time or the pieces are not small enough. Try trimming food, cutting food into smaller pieces of even size and/or processing a smaller amount per batch. To continue juicing, unplug the juicer from power outlet, reset the Juicer by pressing the Start|Stop button to OFF, then clear the feed chute, plug the juicer in and finally turn the appliance back on by pressing the Start|Stop button to ON.

HINTS & TIPS

THE INSIDE INFORMATION ON JUICE

Although juice drinks are usually developed with flavor, texture and aroma at the forefront, the health benefits certainly add to the pleasurable taste experience.

70% of the nutrient content of fruit and vegetables is found in the juice. Liquids extracted from fresh fruit and vegetables form an important part of a well-balanced diet. Fresh fruit and vegetable juices are an easy to make source of vitamins and minerals. Juices are rapidly absorbed into the blood stream therefore being the quickest way in which the body can digest nutrients.

When you make your own juices, you have complete control over what you include in them. You select the ingredients and decide if you need to use sugar, salt or other flavoring agents.

Freshly extracted juices should be consumed just after they have been made to avoid a loss of vitamin content.

PURCHASING & STORAGE OF FRUIT & VEGETABLES

• Always wash fruit and vegetables before juicing.

• Always use fresh fruit and vegetables for juicing.

• To save money and obtain fresher produce, purchase fruit or vegetables that are in season.

• Keep your fruit and vegetables ready for juicing by washing them before storing.

• Most fruits and hardier type vegetables can be stored at room temperature. The more delicate and perishable items such as berries, leafy greens, celery, cucumbers and herbs should be stored in the refrigerator until required.

THE RIGHT TECHNIQUE

When juicing a variety of ingredients with varying textures start with the softer textured ingredients on low speed then change to high speed for harder textured ingredients.

If you are juicing herbs, sprouts or leafy green vegetables either wrap them together to form a bundle or juice them in the middle of a combination of ingredients on low speed to obtain the best extraction.

NOTE

If juicing herbs or leafy green vegetables on their own, the juice yield will be low due to the nature of centrifugal juicing. It is advised to juice then with a combination of other fruit and vegetables.

All fruit and vegetables produce different amounts of liquids. This varies within the same group i.e. one batch of tomatoes can produce more juice than another batch. Since juice recipes are not exact, the precise quantities of any juice are not crucial to the success of a particular mixture.

NOTE

To extract the maximum amount of juice always push the Food Pusher down slowly.

GETTING THE RIGHT BLEND

It is easy to create great tasting juice. If you have been making your own vegetable and fruit juices, then you know how simple it is to invent new combinations. Taste, color, texture and ingredient preferences are a personal thing. Just think of some of your favorite flavors and foods – would they work well together or would they clash. Some bold flavors could over power the more subtle flavors of others. It is however, a good rule of thumb to combine starchy, pulpy ingredients with those high in moisture.

USING THE PULP

The remaining pulp left after juicing fruit or vegetables is mostly fiber and cellulose which, like the juice, contains vital nutrients necessary for the daily diet and can be used in many ways. However, like the juice, pulp should be used that day to avoid loss of vitamins. Some of the uses of pulp are to bulk out rissoles, thicken casseroles or soups or in the case of fruit, simply placed in a bowl topped with meringue and baked for a simple dessert. Quite apart from the consumption use, pulp is great used in the garden for compost.

NOTE

When using the pulp, there may be some pieces of fruit or vegetables remaining. These should be removed before using the pulp in any recipes

PREPARATION OF FRUIT & VEGETABLES FOR PUREE EXTRACTOR

- Only soft fruits should be used with the Puree Disc.
- When using fruits with hard inedible skins, such as mangoes, pineapple or kiwi, always peel before juicing.
- When using fruits with a hard core such as pineapple, always remove this before juicing.
- All fruits with pits, hard seeds or stones such as nectarines, peaches, mangoes and apricots must be pitted or seeded before juicing.
- Passionfruit pulp, peeled kiwi and berries can be processed without removing seeds.

NOTE

When using the Puree Disc only use Speed 1. Always ensure motor is running before adding fruit and/or vegetables to feed chute.

RECIPES

APPLE, CARROT AND CELERY JUICE

Makes 2 servings

You may alter the amounts of either the carrots or apple to make the juice sweeter or savory to suit your taste buds:

INGREDIENTS

4 small Granny Smith apples
3 medium sized carrots, trimmed
4 stalks celery

METHOD

1. Process apples, carrots and celery through juicer.

Mix well and serve immediately.

TOMATO, CARROT, CELERY AND LIME JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

2 medium tomatoes
1 large carrot, trimmed
2 celery stalks, trimmed
1 lime, peeled

METHOD

1. Process tomatoes, carrot, celery and lime through juicer.

Serve immediately.

CARROT, BEETS AND ORANGE JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

2 medium carrots, trimmed
3 medium beets trimmed
4 oranges, peeled

METHOD

1. Process carrots, beets and oranges through juicer.

Serve immediately.

APPLE, PEACH AND GRAPEFRUIT JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

1 small Delicious apple
2 large peaches, halved and seeds removed
2 grapefruits, peeled

METHOD

1. Process apple, peaches and grapefruit through juicer.

Serve immediately.

PINEAPPLE PEACH AND PEAR JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

½ small pineapple, peeled and halved
2 peaches, halved and seeds removed
2 small ripe pears

METHOD

1. Process pineapple, peaches and pears through juicer.

Serve immediately.

APPLE, PEAR AND STRAWBERRY JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

1 small Granny Smith apple
3 small ripe pears
1 cup strawberries, trimmed

METHOD

1. Process apple, pears and strawberries through juicer.

Serve immediately.

CANTALOUPE, MINT AND MANGO JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

½ small cantaloupe, peeled, seeded and halved
3 sprigs fresh mint leaves
1 mango, halved, seeded and peeled

METHOD

1. Process cantaloupe, mint and mango through juicer.

Serve immediately.

TOMATO, CUCUMBER, PARSLEY AND CARROT JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

3 medium tomatoes
1 large cucumber
1 large bunch fresh parsley
3 medium carrots, trimmed

METHOD

1. Process tomatoes, cucumber, parsley and carrots through juicer.

Serve immediately.

SWEET POTATO, CELERY, GINGER AND ORANGE JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

4 stalks celery, trimmed
1 small sweet potato, peeled and halved
1 inch piece fresh ginger
4 oranges, peeled

METHOD

1. Process celery, sweet potato, ginger and oranges through juicer.

Serve immediately.

PARSNIP, CELERY AND PEAR JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

2 parsnips, trimmed
4 stalks celery, trimmed
4 medium pears, stalks removed

METHOD

1. Process parsnips, celery and pears through juicer.

Serve immediately.

TOMATO, CARROT AND RED BELL PEPPER JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

2 small red bell peppers
3 medium tomatoes
3 carrots, trimmed
4 sprigs parsley

METHOD

1. Trim red bell peppers and remove seeds.
2. Process tomatoes, carrots, parsley and bell peppers through juicer.

Serve immediately.

BLACKBERRY, PEAR AND GRAPEFRUIT JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

8oz (250g) blackberries
3 ripe pears
2 grapefruit, peeled

1. Process blackberries, pears and grapefruit through juicer.

Serve immediately.

BEETROOT, APPLE AND CELERY JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

4 medium sized beets, trimmed
2 medium Granny Smith apples
4 stalks celery

METHOD

1. Process beets, apples and celery through juicer.

Serve immediately.

BLUEBERRY, BLACKBERRY, STRAWBERRY AND LIME JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

1 pint (500g) blackberries
1 pint (500g) blueberries
1 pint (500g) strawberries, hulled
1 lime, peeled

METHOD

1. Process blackberries, blueberries, strawberries and lime through juicer.

Serve immediately.

CUCUMBER, CELERY, FENNEL AND BEAN SPROUT JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

1 large cucumber
3 stalks celery
1 bulb fennel, trimmed
2 cups bean sprouts

METHOD

1. Process cucumber, celery, fennel and bean sprouts through juicer.

Serve immediately.

FROTHY ORANGE JUICE

Makes 4 servings

INGREDIENTS

2lbs oranges (1kg) oranges, peeled

METHOD

1. Process oranges through juicer.

(Best to refrigerate oranges before juicing)

Serve immediately.

FRESH VEGETABLE SOUP WITH NOODLES

Makes 4 servings

INGREDIENTS

1 small tomato
1 small onion, peeled and trimmed
2 carrots
1 green bell pepper, seeded
1 tablespoon (15g) butter
1 tablespoon wholemeal flour
13fl oz (375ml) vegetable stock
15oz (425g) canned white beans
1 packet instant noodles
Freshly ground black pepper

METHOD

1. Process tomato, onion, carrots and green pepper through juicer.
2. Melt butter in a large saucepan over a medium heat.
3. Stir in flour, cook for one minute, stirring constantly.
4. Stir in the extracted juice, vegetable stock and beans.
5. Bring to a boil, then reduce heat and allow to simmer for 10 minutes.
6. Add noodles, cook for 2 minutes or until noodles are tender.

Pour into 4 soup bowls, sprinkle with black pepper to taste and serve immediately.

GAZPACHO

Makes 4 servings

INGREDIENTS

4 medium tomatoes
4 sprigs fresh parsley
1 large clove garlic, peeled
1 small onion, peeled and trimmed
2 carrots
2 stalks celery
1 red bell pepper, seeded
1 lebanese cucumber
2 tablespoons red wine vinegar
Freshly ground black pepper
1 cup crushed ice
¼ cup chopped fresh basil

METHOD

1. Process tomatoes, parsley, garlic, onion, carrots, celery, bell pepper and cucumber through juicer.
2. Stir in vinegar and black pepper.
3. Arrange ice in four soup bowls.

Pour in extracted juice, sprinkle with basil and serve immediately.

PASTA WITH PROVENCALE STYLE SAUCE

Makes 4 servings

INGREDIENTS

4 tomatoes
2 sprigs fresh parsley
1 stick celery
2 large cloves garlic
1 small onion, peeled and trimmed
1 red bell pepper, seeded
1 tablespoon tomato paste
½ cup red wine
2 teaspoons dried oregano
1lb (500g) cooked pasta
¼ cup grated Parmesan cheese

METHOD

1. Process tomatoes, parsley, celery, garlic, onion and red bell pepper.
2. Blend tomato paste with red wine, stir in the extracted juice.
3. Pour into a saucepan and cook over medium heat for 3-4 minutes.
4. Add pasta and toss to coat pasta well. Divide mixture between 4 serving bowls.
5. Sprinkle with oregano and Parmesan cheese.

Serve immediately.

MANGO, CANTALOUPE AND ORANGE YOGURT DRINK

Makes 4 servings

INGREDIENTS

1 mango, halved, peeled and seeded
½ small cantaloupe, peeled, seeded and cut into two equal portions
5 oranges, peeled
¼ cup natural yogurt

METHOD

1. Process mango, cantaloupe and oranges through juicer.
2. Pour into a large bowl whisk in yogurt.

Serve immediately.

SPARKLING PEAR AND APRICOT COOLER

Makes 2 servings

INGREDIENTS

4 large apricots, halved and seeded
3 large pears
8fl oz (250ml) mineral water
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process apricots and pears through juicer.
2. Scoop ice into 4 tall glasses.
3. Divide extracted juice between the glasses.
4. Top with mineral water, stir well to blend.

Serve immediately.

CANTALOUPE, STRAWBERRY AND PASSION CRUSH

Makes 2 servings

INGREDIENTS

½ cantaloupe, peeled, seeded and divided into 2 equal portions
8oz (250ml) strawberries, hulled
Pulp of 2 passion fruit
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process cantaloupe and strawberries through juicer.
2. Stir in passion fruit pulp.
3. Scoop ice into 4 glasses, pour juice, mix well to combine.

Serve immediately.

TROPICAL BLEND

Makes 2 servings

INGREDIENTS

2 mangoes, halved, seeded and peeled
3 kiwi, peeled
½ small pineapple, peeled and halved
½ cup fresh mint leaves
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process mangoes, kiwi, pineapple and mint through juicer.
2. Scoop ice into 4 glasses, pour juice, mix well to combine.

Serve immediately.

TOMATO, NECTARINE, PASSIONFRUIT AND MINT ICER

Makes 2 servings

INGREDIENTS

6 tomatoes
2 nectarines, halved and seeded
½ cup fresh mint leaves
Pulp of 4 passion fruit
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process tomatoes, nectarines and mint leaves through juicer.
2. Stir in passionfruit pulp.
3. Scoop ice into 4 glasses, pour juice, mix well to combine.

Serve immediately.

CUCUMBER, PINEAPPLE AND CILANTRO ICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

½ small pineapple, peeled and halved
2 cucumbers
½ cup fresh cilantro leaves
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process pineapple, cucumbers and cilantro through juicer.
2. Scoop ice into 4 glasses, pour juice, mix well to combine.

Serve immediately.

PEAR, RADISH AND CELERY CRUSH

Makes 2 servings

INGREDIENTS

3 medium pears
4 radishes, trimmed
3 stalks celery
1 cup crushed ice

1. Process pears, radishes and celery through juicer.
2. Scoop ice into 4 glasses, pour juice, mix well to combine.

Serve immediately.

COCONUT PINEAPPLE COLADA

Makes 4 standard servings

INGREDIENTS

½ large pineapple, peeled and quartered
2fl oz (60ml) Malibu Rum
16fl oz (500ml) soda water
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process pineapple through juicer.
2. Stir in rum and soda water.
3. Scoop ice into 4 tall glasses, pour juice mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

HONEYDEW DREAM

Makes 4 standard servings

INGREDIENTS

1 honeydew melon, peeled, seeded and quartered
2fl oz (60ml) Midori liqueur
16fl oz (500ml) soda water
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process honeydew melon through juicer.
2. Stir in liqueur and soda water.
3. Scoop ice into 4 tall glasses, pour melon mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

BLOODY MARY

Makes 4 standard servings

INGREDIENTS

4 medium tomatoes
2 stalks celery
1 large red bell pepper, base removed and seeded
2fl oz (60ml) Vodka
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process tomatoes, celery and red bell pepper through juicer.
2. Stir in Vodka. Scoop ice into 4 glasses, pour tomato mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

PEACH AND MINT JULEP

Makes 4 standard servings

INGREDIENTS

6 peaches, halved and seeded
½ cup fresh mint leaves
2fl oz (60ml) Creme de Menthe
2 teaspoons sugar
½ cup crushed ice
16fl oz (500ml) mineral water

METHOD

1. Process peaches and mint leaves through juicer.
2. Stir in Creme de Menthe and sugar.
3. Scoop ice into 4 glasses, pour peach mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

GRAPE, KIWI AND BERRY BOOSTER

Grapes contain potassium and iron, providing a great pick-me-up after a strenuous day.

Makes 2-4 servings

INGREDIENTS

1lb (500g) green seedless grapes, stems removed
2 kiwi, peeled
½ pint (250g) strawberries, hulled
16fl oz (500ml) skim milk
2 tablespoons powdered protein drink mix
½ cup crushed ice

METHOD

1. Process grapes, kiwi strawberries through juicer.
2. Mix in milk, protein drink mix and crushed ice.

Serve immediately.

APRICOT, APPLE AND PEAR SPARKLE

Makes 2-4 servings

INGREDIENTS

4 large apricots, halved and seeded
4 small red apples
3 medium pears
8fl oz (250ml) sparkling mineral water
½ cup crushed ice

METHOD

1. Process apricots, apples and pears through juicer.
2. Stir in mineral water and ice.

Serve immediately.

BEETROOT, CARROT AND ORANGE QUENCHER

Makes 4 servings

INGREDIENTS

8 carrots
2 small beets, trimmed
¼ cup fresh mint leaves
4 oranges, peeled

METHOD

1. Process carrots, beets, mint leaves and oranges through juicer.

Serve immediately.

Rather than waste the pulp from the fruit and vegetables that have been juiced, the following recipes have been developed using the left over pulp.

VEGETABLE AND BACON SOUP

Makes 4 servings

INGREDIENTS

¼ cup butter
1 onion, finely chopped
1 ham bone
12oz (350g) beet pulp, strained and juice reserved
2oz (60g) potato pulp, strained and juice reserved
2oz (60g) carrot pulp, strained and juice reserved
4oz (120g) tomato pulp, strained and juice reserved
2oz (60g) cabbage pulp, strained and juice reserved
Reserved juices and enough water to make up 2.1 quart (2 liters)
4 bacon lardon, chopped
1 tablespoon lemon juice
½ cup sour cream

METHOD

1. Melt butter in a large saucepan, cook onion over a medium heat for 2-3 minutes or until golden. Add ham bone to pan, stir in beet pulp, potato pulp, carrot pulp, tomato pulp, cabbage pulp, reserved juices and water, bacon and lemon juice.
2. Bring to a boil, reduce heat and simmer for 30-40 minutes.
3. Remove ham bone, discard bone, finely chop meat and return to the pan.

Serve topped with sour cream.

CARROT, APPLE AND CELERY STRUDELS

Makes 8 servings

INGREDIENTS

2 tablespoons 30g butter
1 small onion, finely chopped
4½ cups carrot, apple and celery pulp, strained
8oz (250g) cottage cheese
2 tablespoons chopped fresh mint
1 egg, beaten
12 sheets filo pastry
4 tablespoons (60g) butter, melted
1 cup grated fresh Parmesan cheese

METHOD

1. Melt butter in a saucepan, add onion, cook for 2-3 minutes, or until soft, seasoning to taste.
2. Combine onion, carrot, apple and celery pulp, cottage cheese, mint and egg in a bowl. Mix well.
3. Cut filo sheets in half, place 3 sheets on bench, cover remaining pastry with greaseproof paper, then a damp cloth to prevent drying. Brush 1 sheet of pastry with extra butter, sprinkle with Parmesan cheese, top with another sheet of pastry, brush with butter, sprinkle with more cheese. Repeat with last sheet of pastry.
4. Place tablespoons of carrot pulp mixture on one end of pastry, fold in sides and roll up like a swiss roll. Repeat with remaining pastry and pulp mixture. Place on a greased oven tray and bake at 400°F (200°C) for 20-25 minutes or until golden.

PARSNIP, HERB AND POLENTA HOT CAKES

Makes 6 servings

INGREDIENTS

2 cups parsnip pulp, strained
¼ cup milk
2 eggs, separated
¼ cup (45g) polenta (corn meal)
¼ cup (31g) self-rising flour
1 teaspoon chopped fresh thyme
1 teaspoon chopped fresh rosemary
1 teaspoon cajun seasoning
1 small red bell pepper, finely chopped
1 tablespoon oil

METHOD

1. Combine parsnip pulp, milk, egg yolks, self-rising flour, polenta, thyme, rosemary, cajun seasoning and red bell pepper in a large mixing bowl. Beat egg whites until soft peaks form, fold into parsnip mixture.
2. Heat oil in a large frying pan, drop spoonfuls of mixture into pan. Cook for about 1 minute on each side or until golden.

Serve immediately.

BERRY AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE

Makes 6 servings

INGREDIENTS

7oz (200g) white chocolate
7oz (200g) strawberry pulp
7oz (200g) raspberry pulp
3 teaspoons gelatine dissolved in
¼ cup hot water
3 egg yolks
10fl oz (300ml) heavy whipping cream
¼ cup (26g) confectioners sugar, sifted
2 tablespoons (30ml) Grand Marnier

METHOD

1. Melt chocolate over hot water, cool, being careful not to let it set. Combine strawberry pulp and raspberry pulp, set aside. Combine chocolate, gelatine mixture and egg yolks, whisk until pale and glossy. Beat cream until soft peaks form, fold through chocolate mixture with berry pulp and Grand Marnier. Pour into a bundt cake mold. Refrigerate several hours or overnight.

CARROT CAKE

Makes 16 servings

INGREDIENTS

1¾ cups (228g) all purpose flour
2 teaspoons baking powder
½ teaspoon nutmeg
½ teaspoon cinnamon
½ teaspoon cardamom
½ cup (61g) chopped walnuts
½ cup (82g) cup raisins
½ cup (110g) firmly packed brown sugar
1½ cups carrot pulp
½ cup oil
2 eggs, lightly beaten
¼ cup (60ml) sour cream

METHOD

1. Grease and line a 9in x 5in loaf pan. Sift flour and baking powder into a large mixing bowl, add nutmeg, cinnamon, cardamom, peanuts, raisins, brown sugar and carrot pulp, stir to combine. Add eggs, oil and sour cream. Beat with electric mixer, using medium speed until all ingredients are well blended. Pour into loaf pan.
2. Bake at 350°F (180°C) for 1 hour or until cake is cooked when tested with a skewer. Remove from oven, stand in cake pan for 5 minutes before inverting out onto a wire cake rack.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs américains: www.brevilleusa.com

Consommateurs canadiens: www.breville.ca

*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

TABLE DES MATIÈRES

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



LISEZ ATTENTIVEMENT ET EN DÉTAIL TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE.

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité élémentaires doivent toujours être respectées, incluant:

- Pour vous protéger contre le feu, les décharges électriques ou les blessures, n'immergez pas l'appareil, le socle motorisé, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une étroite surveillance est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en usage, avant d'assembler ou de retirer les pièces, et avant de le nettoyer ou de tenter de le déplacer.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Vérifiez régulièrement si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même sont endommagés. Ne faites pas fonctionner un appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est défectueux, a subi une chute ou est endommagé de quelque façon. Contactez le soutien aux consommateurs de Breville pour toute assistance.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Breville peut causer un feu, des chocs électriques ou des blessures.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement, ni à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes, incluant un poêle, ou se nouer.
- Assurez-vous toujours que le couvercle de l'extracteur est solidement fixé en place (avec le bras de verrouillage de sécurité) avant de mettre le moteur en marche. Ne détachez pas les pinces (bras de verrouillage de sécurité) lorsque l'appareil est en marche.
- Assurez-vous toujours que l'extracteur de jus est éteint après chaque usage, que le panier-filtre ait cessé de tourner et que le moteur soit complètement immobilisé avant le démontage.
- Ne poussez pas les aliments dans le tube d'alimentation avec vos doigts ou autres ustensiles. Utilisez toujours le poussoir fourni. Ne mettez pas les mains ou les doigts dans le tube d'alimentation lorsqu'il est assemblé. Si les aliments se coincent dans le tube, servez-vous du poussoir ou d'un morceau de fruit et de légume pour les faire descendre. Éteignez le moteur et assurez-vous que les pièces mobiles sont immobilisées avant de démonter l'appareil et de retirer les aliments coincés.
- N'utilisez pas l'appareil si le tamis rotatif (panier-filtre) est endommagé.

- N'utilisez pas l'appareil sans le contenant à pulpe assemblé à l'extracteur et à son couvercle. Voir les instructions d'assemblage pour une installation adéquate.
- Ne modifiez d'aucune façon la fiche. Si l'appareil est muni d'une fiche à 2 branches, il s'agit d'une fiche polarisée. Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne s'insère que d'une seule façon dans la prise polarisée. Si elle ne s'insère pas complètement, renversez-la. Si cela ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié.

MESURES DE SÉCURITÉ ADDITIONNELLES

- Retirez et jetez tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'extracteur pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les enfants, retirez et jetez en lieu sûr l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de cet appareil.
- Ne touchez pas les minuscules lames/ dents à la base du disque d'extraction.
- Ne touchez pas les lames tranchantes dans le tube d'alimentation.
- Assurez-vous d'avoir assemblé correctement et complètement l'extracteur avant de le brancher et de le faire fonctionner.
- Assurez-vous que le plan de travail sur lequel l'appareil est utilisé est stable, de niveau, propre et sec.
- Une vibration peut se faire sentir lors du fonctionnement normal de l'appareil.
- Tout déversement important qui survient en dessous, autour ou sur l'appareil lui-même doit être nettoyé et asséché avant de poursuivre l'utilisation.
- Lors de l'utilisation, laissez suffisamment d'espace au-dessus et tout autour de l'appareil pour assurer une bonne circulation d'air.
- N'utilisez pas l'extracteur plus d'une minute à la fois lors d'une extraction rapide ou avec une pression ferme. Laissez reposer le moteur une (1) minute entre chaque usage.
- L'appareil est conçu pour extraire le jus de fruits et de légumes. Consultez le guide d'extraction afin de déterminer la vitesse idéale correspondant aux fruits et légumes sélectionnés. N'extrayez pas de jus de fruits ou de légumes congelés.
- Les fruits et les légumes plus coriaces peuvent forcer le moteur si une basse vitesse est sélectionnée.
- Retirez l'écorce des agrumes avant l'extraction.
- N'extrayez pas le jus de fruits à noyau ou à pépins avant de les avoir dénoyautés ou épépinés.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) inaptes physiquement ou mentalement, sans l'expérience ou les connaissances requises pour utiliser l'appareil, à moins d'avoir été préalablement initiés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- Gardez les mains, les doigts, les cheveux, les vêtements autant que les spatules et autres ustensiles loin de l'appareil en cours d'utilisation.
- Gardez l'appareil propre. Consultez la section d'entretien et de nettoyage.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit se faire dans un Centre de service autorisé de Breville. Ne tentez pas de réparer vous-même l'extracteur. Pour toute assistance, contactez le soutien aux consommateurs de Breville.
- Lorsque vous utilisez le disque à purée, sélectionnez toujours la vitesse 1.
- Lorsque vous utilisez le disque à purée et son accessoire, retirez toujours le noyau, les pépins ou l'écorce des fruits avant l'extraction (les fruits de la passion, les baies et les kiwis n'ont pas besoin d'être égrenés).

- Ne mettez pas de fruits/légumes glacés ou coriaces, comme les betteraves crues ou les carottes, dans l'extracteur lorsque vous utilisez le disque à purée.
- Si vous ne comprenez pas suffisamment les instructions ou consignes contenues dans ce livret, veuillez contacter le soutien aux consommateurs de Breville pour obtenir de l'aide.



ATTENTION

Très large tube d'alimentation. Ne mettez pas les mains ou tout autre objet dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit les risques de blessures ou de dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si vous utilisez une corde de rallonge (1) la capacité électrique inscrite sur la corde doit être au moins équivalente à la capacité électrique de l'appareil, (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient involontairement s'y suspendre ou trébucher et (3) la corde de rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

FICHE ASSIST^MC DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^MC conçue spécialement avec un anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, il est recommandé de brancher votre appareil Breville directement dans une prise individuelle sur un circuit électrique séparé des autres appareils. Une surcharge électrique causée par d'autres appareils peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il n'est pas recommandé d'utiliser une barre d'alimentation.

CONSERVEZ TOUTES CES INSTRUCTIONS

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre produit de Breville

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE PRODUIT



A. **Couvercle de l'extracteur** (va au lave-vaisselle)

B. **Large contenant à pulpe avec poignée intégrée**

C. **Puissant moteur de 1200 watts**

D. **Contrôle électronique à 5 vitesses**

E. **Bouton de démarrage Start|Stop**

F. **Rangement du cordon**

G. **Poussoir**
Pour pousser les fruits et légumes entiers dans le tube.

NOTE

Toutes les pièces allant au lave-vaisselle vont sur le PLATEAU SUPÉRIEUR SEULEMENT.

H. **Très large tube d'alimentation**

I. **Bras de verrouillage de sécurité**

J. **Nutri Disc[MC]**
Panier-filtre en micromailles en acier inoxydable renforcé de titane, pour une extraction optimale de jus et de nutriments.
(va au lave-vaisselle - plateau supérieur)

K. **Bol du panier-filtre en acier inoxydable** (va au lave-vaisselle)

L. **Pichet à jus de 1,2 litre** (va au lave-vaisselle)

M. **Disque à purée et accessoire**

NON ILLUSTRÉ

Bouton de protection contre la surcharge

ASSEMBLAGE

de votre produit de Breville

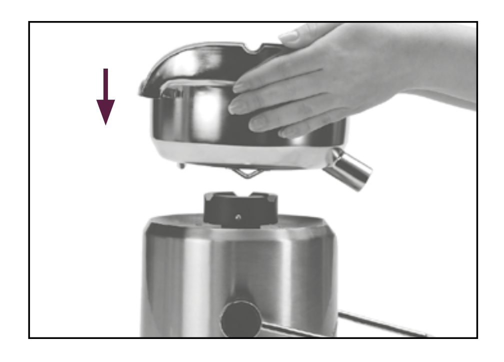
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre Juice Fountain MC Duo pour la première fois, retirez et jetez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché. Lavez le bol du panier-filtre, le Nutri Disc MC, le disque à purée, le couvercle de l'extracteur, le poussoir, le contenant à pulpe et le pichet à jus et son couvercle à l'eau chaude savonneuse, avec un chiffon doux ou une brosse de nylon. Rincez et séchez soigneusement.

UTILISATION DU NUTRI DISC MC

Placez le socle motorisé sur une surface plane et sèche, comme un comptoir. Assurez-vous que le moteur est éteint (pressez le bouton Start|Stop du panneau de commande) et débranchez l'appareil.

1. Placez le bol du porte-filtre sur le socle motorisé.



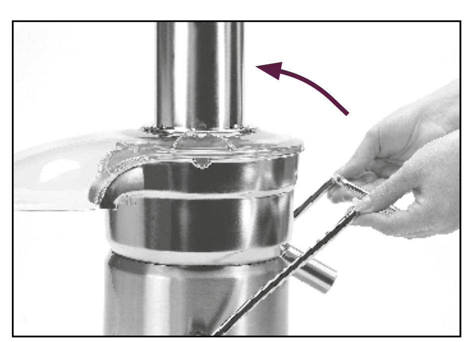
2. Alignez les flèches sur le Nutri Disc MC avec les flèches sur le couplage d'entraînement du moteur et poussez jusqu'à ce que le tout s'enclenche. Assurezvous que le Nutri Disc MC est solidement fixé à l'intérieur du bol du filtre et sur le socle motorisé.



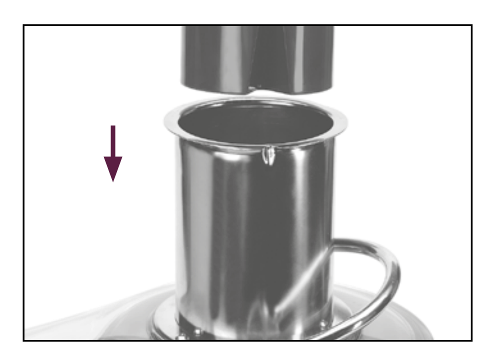
3. Placez le couvercle de l'extracteur sur le bol du porte-filtre, en positionnant le couvercle sur le Nutri Disc MC en acier inoxydable et abaissez le tout en place.



4. Soulevez le bras de verrouillage et enclenchez-le dans les deux rainures latérales du couvercle de l'extracteur. Le bras sera alors en position verticale et verrouillé sur le dessus du couvercle de l'extracteur.



5. Faites glisser le poussoir dans le tube d'alimentation en alignant l'encoche du poussoir avec la petite saillie à l'intérieur du tube d'alimentation.



6. Placez le contenant à pulpe en place en l'inclinant légèrement.

NOTE

Pour minimiser le nettoyage, insérez un sac alimentaire à l'intérieur du contenant pour récupérer la pulpe. Vous pourrez subséquemment utiliser la pulpe dans vos recettes, vous en servir comme compost pour le jardin ou la jeter.



7. Placez le pichet à jus fourni sous le bec verseur, à la droite du Juice Fountain[MC] Duo. Le couvercle du pichet peut être mis en place pour éviter les éclaboussures.

NOTE

Vous pouvez également utiliser un verre pour collecter la pulpe.



NOTE

Vous pouvez vider le contenant à pulpe durant l'extraction en éteignant le Juice Fountain[MC] Duo (pressez le bouton Start|Stop du panneau de commande) et le retirant délicatement. (Replacez le contenant à pulpe vide avant de poursuivre l'extraction).

Ne laissez pas le contenant à pulpe déborder, car cela pourrait nuire au bon fonctionnement de l'appareil ou l'endommager.

PRÉPARATION DES FRUITS & LÉGUMES POUR L'EXTRACTION DU JUS

- Si vous traitez des fruits et légumes avec peau dure ou non comestible comme les mangues, les goyaves, les melons ou les ananas, pelez-les toujours avant l'extraction.
- Les agrumes peuvent être traités si pelés auparavant.
- Tous les fruits à pépins, graines dures ou noyaux comme les nectarines, les pêches, les mangues, les abricots, les prunes et les cerises doivent être épépinés ou dénoyautés avant l'extraction.
- Quelques gouttes de jus de citron peuvent être ajoutées aux pommes pour éviter qu'elles ne brunissent.

TABLEAU SÉLECTEUR DE VITESSE	UTILISANT LE NUTRI DISC^MC
Abricot (dénoyauté)	2
Ananas (pelé)	5
Betterave (parée)	5
Bleuets	1
Brocoli	4
Choux de Bruxelles (parés)	5
Chou	4
Carotte	5
Chou-fleur	4
Céleri	5
Concombre (peau tendre)	4

TABLEAU SÉLECTEUR DE VITESSE	UTILISANT LE NUTRI DISC^MC
Fenouil	5
Framboises	1
Kiwi (pelé)	2
Mangue (pelée & dénoyautée)	2
Melon (pelé)	1
Melon d'eau (pelé)	1
Nectarine (épépinée)	2
Orange (pelée)	3
Pêche (dénoyautée)	2
Poire dure (équeutée)	5
Poire tendre (équeutée)	2
Pomme	5
Prune (dénoyautée)	2
Raisins (égrenés)	1
Tomates	1

UTILISATION DU DISQUE À PURÉE

Placez le socle motorisé sur une surface plane et sèche, comme un comptoir. Assurez-vous que le moteur est éteint (en pressant le bouton Start|Stop du panneau de commande) et que l'appareil est débranché.

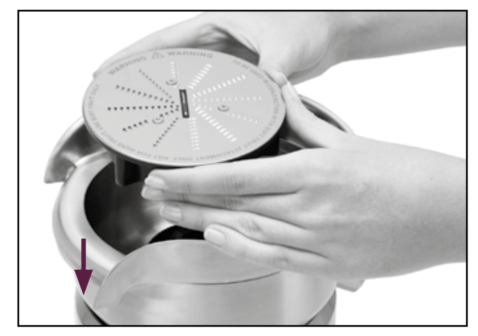
1. Placez le bol du panier-filtre sur le dessus du socle motorisé.



2. Placez le disque à purée dans le bol du panier-filtre sur le couplage d'entraînement du moteur. Pressez vers le bas pour que tout s'enclenche. Assurez-vous que le disque à purée est bien sécurisé dans le bol du panier-filtre sur le socle motorisé.

NOTE

N'utilisez jamais le disque à purée sans son accessoire inséré. Ces deux pièces doivent être utilisées simultanément.



3. Placez l'accessoire à purée dans le bol du panier-filtre, en vous assurant que l'étiquette de mise en garde sur la poignée soit orientée vers le haut.



4. Placez le couvercle de l'extracteur sur l'accessoire de purée et le bol du panier-filtre et abaissez-le en place.



5. Soulevez le bras de verrouillage de sécurité et fixez-le dans les deux rainures latérales du couvercle de l'extracteur. Le bras de verrouillage sera maintenant en position verticale et bien assemblé sur le dessus du couvercle de l'extracteur.



6. Faites glisser le poussoir dans le tube d'alimentation en alignant l'encoche du poussoir dans la petite saillie à l'intérieur du tube d'alimentation (tel que décrit au paragraphe 5 de 'Utilisation comme extracteur de jus').

PRÉPARATION DES FRUITS & LÉGUMES POUR LE DISQUE À PURÉE

- Seuls les fruits tendres doivent être traités avec le disque à purée.
- Si vous traitez des fruits à peau dure et non comestible, comme les mangues, les ananas ou les kiwis, pelez-les toujours avant l'extraction.
- Si vous traitez des fruits à coeur dur, comme les ananas, retirez-le toujours avant l'extraction.
- Tous les fruits à pépins, grains durs ou noyaux comme les nectarines, les pêches, les mangues et les abricots doivent être épépinés ou dénoyautés avant l'extraction.
- Les fruits de la passion, les kiwis pelés et les baies peuvent être traités sans en retirer les graines.

NOTE

Lorsque vous utilisez le disque à purée, sélectionnez la vitesse 1 seulement. Assurez-vous que le moteur est en marche avant de mettre les fruits et/ou les légumes dans le tube d'alimentation.

TABLEAU SÉLECTEUR DE VITESSE	UTILISANT LE DISQUE À PURÉE
Abricot (dénoyauté)	1
Banane (pelée)	1
Kiwi (pelé)	1
Mangue (pelée & dénoyautée)	1
Melon (pelé)	1
Pêche (dénoyautée)	1
Poire tendre (équeutée)	1
Pineapple (peeled and cored)	1
Framboises	1
Fraises (équeutée)	1
Tomates	1
Melon d'eau (pelé et égrené)	1

FONCTIONNEMENT

de votre produit de Breville

AVEC LE NUTRI DISC[MC] OU LE DISQUE À PURÉE

1. Lavez votre sélection de fruits et/ou de légumes en vue de l'extraction.



ATTENTION

Ne mettez pas de fruits ou de légumes durs (tels carottes, pommes, betteraves fraîches, etc.) ou glace dans l'extracteur lorsque vous utilisez le disque à purée. Cela pourrait endommager les pièces de l'appareil.

2. Assurez-vous que le Juice Fountain[MC] Duo est correctement assemblé - voir les instructions d'assemblage, que le Nutri Disc[MC] ou le disque à purée sont bien nettoyés avant chaque usage et que le pichet à jus (ou le verre) est bien placé sous le bec verseur avant l'extraction.
3. Branchez l'appareil dans une prise électrique de 110 ou 120V. Le contour du bouton Start|Stop s'illuminera

NOTE

Le voyant sera illuminé pendant 2 minutes avant de passer en mode veille et s'illuminera à nouveau par l'activation de l'un des contrôles.

4. Utilisez le tableau sélecteur de vitesse comme guide pour extraire le jus des différents fruits et légumes. Poussez le bouton Start|Stop et l'extracteur démarrera automatiquement.
5. Avec le moteur en marche, placez les aliments dans le tube d'alimentation et, à l'aide du poussoir, faites descendre délicatement les aliments. Ne pas trop presser. Pour extraire le maximum de jus, pousser toujours lentement sur le poussoir.
6. À mesure que les fruits et légumes sont traités, le jus s'écoule dans le pichet et la pulpe extraite s'achemine dans le contenant à pulpe. Vous pouvez vider le contenant à pulpe durant l'extraction en éteignant le Juice Fountain[MC] Duo (pressez le bouton Start|Stop du panneau de commande) et le retirant délicatement. Replacez le contenant avant de poursuivre l'extraction.

NOTE

Ne laissez pas le contenant à pulpe déborder, car cela pourrait entraver le bon fonctionnement de l'appareil.

NOTE

Pour minimiser le nettoyage, insérez un sac alimentaire dans le contenant à pulpe pour la récupérer. La pulpe pourra ultérieurement être utilisée dans d'autres plats, servir de compost pour le jardin et être jetée au rebut.

UTILISATION DU DISQUE À PURÉE

Lorsque vous utilisez le disque à purée, de la mousse s'achemine dans le pichet à jus. Cela n'est pas la pulpe extraite dans le contenant à pulpe.

NOTE

RÉARMEMENT AUTOMATIQUE DE LA PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

Le Juice Fountain^MC Duo de Breville est muni d'un dispositif de réarmement automatique de sécurité qui le protège contre la surchauffe du moteur, en cas de charges excessives. Dans ce cas, l'extracteur activera automatiquement le dispositif de protection contre la surchauffe et le moteur s'éteindra. Le contour lumineux du bouton Start|Stop clignotera en rouge. Lorsque la protection contre la surchauffe sera activée, débranchez l'extracteur durant au moins 15 minutes pour le laisser refroidir. Rebranchez-le ensuite et poursuivez l'extraction normale.

NOTE

PROTECTION ÉLECTRONIQUE Le Juice Fountain^MC Duo de Breville cessera automatique de fonctionner si le moteur est au point mort. Il s'agit d'un dispositif de sécurité électronique. Soit que trop d'aliments sont traités à la fois ou que les morceaux ne sont pas assez petits. Coupez les aliments en plus petites portions de même taille et/ou traitez de petites quantités à la fois. Si cela se produit, le contour du bouton Start|Stop clignotera en rouge. Pour poursuivre l'extraction, éteignez l'appareil (pressez le bouton Start|Stop du panneau de commande), dégagez le tube d'alimentation et remettez l'appareil sous tension.



NOTE

BOUTON DE PROTECTION CONTRE LA SURCHARGE Le Juice Fountain^MC Duo de Breville est muni d'un dispositif de sécurité qui le protège contre les charges excessives. Si cela se produit, l'extracteur activera automatiquement le bouton de protection contre la surcharge et l'appareil s'éteindra. Débranchez alors l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir, puis pressez le bouton de protection contre la surcharge situé sous le socle motorisé. Le dispositif de sécurité sera ainsi réinitialisé et le Juice Fountain^MC Duo sera prêt à être réutilisé.

DÉMONTAGE

de votre produit de Breville

EXTRACTEUR DE JUS

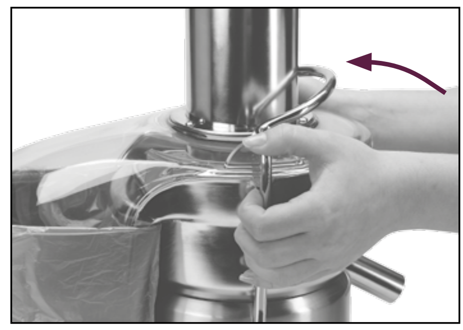
1. Éteignez le Juice Fountain[MC] Duo de Breville en pressant le bouton Start|Stop du panneau de commande, puis débranchez-le.



2. Retirez le contenant à pulpe en tenant la poignée et faisant pivoter la base loin de l'extracteur.



3. Placez les mains de chaque côté du bras de verrouillage et soulevez-le par-dessus les encoches de chaque côté du couvercle de l'extracteur.



4. Abaissez le bras de verrouillage.



5. Retirez le couvercle du Juice Fountain[MC] Duo en le soulevant.



6. Pour retirer le bol du panier-filtre, maintenez la base de l'extracteur et tournez le bol du panier-filtre en tenant le bec verseur.



7. Soulevez le bol du panier-filtre avec le Nutri Disc[MC] encore en place.

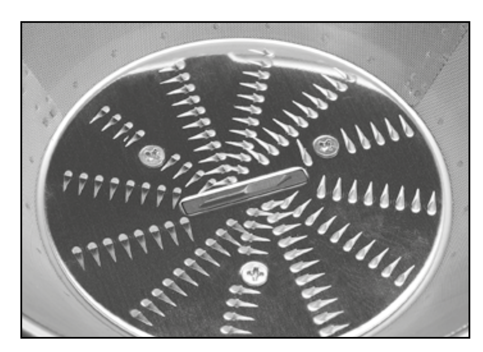


8. Pour retirer le Nutri Disc[MC], tournez le bol du panier-filtre à l'envers et retirez délicatement le Nutri Disc[MC] (il est recommandé de retirer le Nutri Disc au-dessus du lavabo).



⚠ *ATTENTION*

Les dents et la lame du Nutri Disc[MC] sont extrêmement coupantes.



⚠ *ATTENTION*

Le Nutri Disc[MC] en acier inoxydable fait de titane renforcé est muni de lames et de petites dents extrêmement coupantes. N'y touchez pas lorsque vous manipulez le Nutri Disc[MC].

DISQUE À PURÉE

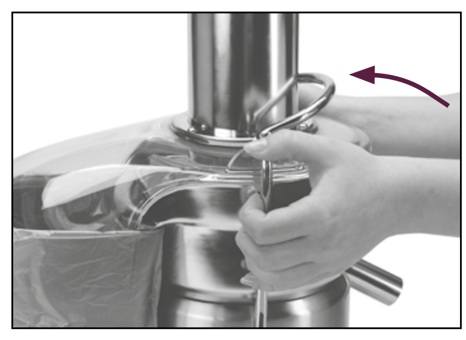
1. Éteignez le Juice Fountain[MC] Duo de Breville en pressant le bouton Start|Stop du panneau de commande, puis débranchez-le.



2. Retirez le contenant à pulpe en tenant la poignée et faisant pivoter la base loin de l'extracteur.



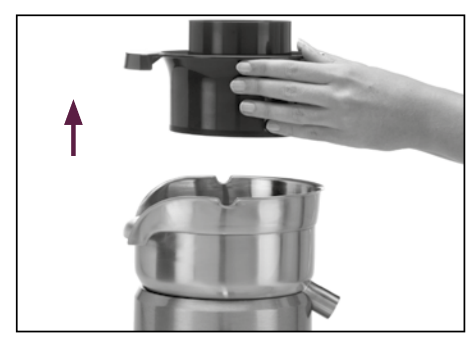
3. Abaissez le bras de verrouillage.



4. Retirez le couvercle du Juice Fountain[MC] Duo en le soulevant.



5. Retirez l'accessoire de purée du bol du panier-filtre.



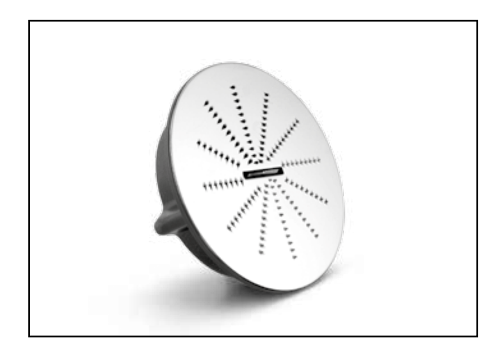
6. Retirez le disque à purée du bol du panier-filtre (ne touchez pas les petites dents coupantes).





ATTENTION

Disque et dents en acier inoxydable très coupantes.



ATTENTION

Le disque à purée est muni de lames et de dents extrêmement coupantes. N'y touchez pas lorsque vous manipulez le disque à purée.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

- Assurez-vous que le Juice Fountain^MC Duo de Breville est débranché de la prise murale avant de le nettoyer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Respectez les consignes de nettoyage pour nettoyer la surface des pièces qui entrent en contact avec les aliments durant un usage normal.
- Pour faciliter le nettoyage, immédiatement après chaque usage, rincez les pièces amovibles sous l'eau courante. Laissez sécher à l'air libre.
- Après avoir démonté l'appareil, toutes les pièces amovibles peuvent être lavées à l'eau chaude savonneuse, puis rincées et séchées.
- Le Juice Fountain^MC Duo de Breville, le couvercle, le bol du panier-filtre, le contenant à pulpe, le disque à purée et le pichet à jus vont au lave-vaisselle (plateau supérieur seulement).
- Essuyez le socle motorisé avec un chiffon humide.



Pour obtenir des résultats cohérents, assurez-vous que le Nutri Disc^MC est parfaitement nettoyé en utilisant la brosse de nylon fournie. Tenez le Nutri Disc^MC sous l'eau courante et, à l'aide de la brosse de nylon, nettoyez l'intérieur du disque en brossant vers le bord supérieur du panier. Tenez-le face à la lumière pour vous assurer que les micromailles ne sont pas bloquées. Si tel est le cas, faites tremper le Nutri Disc dans l'eau chaude avec 10% de jus de citron, pour dégager les pores obstrués. Sinon, lavez le Nutri Disc^MC sur le plateau supérieur du lave-vaisselle.

- Ne faites pas tremper le Nutri Disc^MC ou le disque à purée dans l'eau de javel.
- Manipulez le Nutri Disc^MC et le disque à purée très délicatement, car ils peuvent facilement s'endommager.
- Les fruits et légumes colorés peuvent provoquer une décoloration du plastique. Afin de prévenir une telle situation, lavez les pièces en plastique immédiatement après usage.
- Si la décoloration survient, faites tremper les pièces en plastique dans l'eau et 10% de jus de citron. Sinon, utilisez un nettoyant non abrasif.

NOTE

Pour faciliter le nettoyage, faites tremper le Nutri Disc^MC dans l'eau chaude savonneuse durant environ 10 minutes, immédiatement après l'extraction. La pulpe séchée sur le filtre peut obstruer les minuscules pores de la micromaille et réduire le rendement de l'extracteur. Pour vous faciliter la tâche, une brosse de nettoyage en nylon est incluse avec votre Juice Fountain^MC Duo.

NOTE

Pour minimiser le nettoyage, insérez un sac alimentaire dans le contenant à pulpe pour la récupérer. Lla pulpe pourra ultérieurement être utilisée dans d'autres plats, servir de compost pour le jardin ou être jetée au rebut.

NOTE

Ne lavez pas le poussoir ou l'accessoire de purée dans le lave vaisselle.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
L'appareil ne fonctionne pas lorsqu'il est mis en marche	• Le bras de verrouillage de sécurité peut ne pas être bien enclenché en position verticale dans les rainures latérales du couvercle de l'extracteur. • Vérifiez le bouton de protection contre la surcharge situé sous le socle motorisé pour vous assurer que le dispositif de sécurité n'a pas été activé ou que le dispositif de protection contre la surchauffe n'a pas été activé automatiquement. Si tel est le cas, laissez le moteur refroidir plus longtemps.
Le moteur semble s'arrêter durant l'extraction	• La pulpe humide peut s'accumuler sous le couvercle del'extracteur, si l'extraction est trop vigoureuse. Essayez de ralentir l'extraction en poussant lentement sur le poussoir. Nettoyez le bol du panier-filtre, le Nutri Disc et le couvercle de l'extracteur. Sélectionnez une vitesse plus rapide pour les fruits et les légumes plus durs. • Le Juice Fountain[MC] Duo cessera automatiquement de fonctionner si le moteur cale. Ceci est une fonction de sécurité électronique. Soit que trop d'aliments sont traités à la fois ou que les morceaux ne sont pas assez petits. Coupez les aliments plus petits et de même taille et/ou traitez de plus petites quantités à la fois. Si cela se produit, le contour du bouton Start|Stop clignotera en rouge. Pour poursuivre l'extraction, réinitialisez l'extracteur en pressant le bouton Start|Stop du panneau de commande, puis dégagez le tube d'alimentation et puis remettez l'appareil en marche en pressant le bouton Start|Stop à 'ON'. • Les fruits et légumes durs peuvent surcharger le moteur, si une basse vitesse est sélectionnée. Consultez le guide d'extraction pour déterminer la vitesse d'extraction requise pour les fruits et les légumes sélectionnés.
Un excès de pulpe s'accumule sur le Nutri Disc[MC]	• Cessez l'extraction. Retirez le couvercle de l'extracteur et raclez l'excès de pulpe. Réassemblez et reprenez l'extraction. Alternez entre les différentes variétés de fruits et de légumes (mous ou durs).
La pulpe est trop humide et la quantité de jus est réduite	• Essayez de ralentir l'extraction. Retirez le Nutri Disc[MC] et nettoyez soigneusement la paroi à micromailles à l'aide de la brosse de nettoyage fournie. Rincez le Nutri Disc[MC] sous l'eau chaude. Si les pores du filtre à micromailles sont bloqués, faites tremper le Nutri Disc dans une solution d'eau chaude et de 10% de jus de citron pour débloquer les pores, ou lavez-le dans le lave-vaisselle. Cela éliminera les fibres accumulées (des fruits et légumes) qui pourraient obstruer le débit de jus.

GUIDE DÉPANNAGE

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
Le jus s'échappe du rebord du couvercle de l'extracteur et du bol du panier-filtre	• Essayez de ralentir l'extraction en poussant plus lentement sur le poussoir. Les fruits et légumes à forte teneur en eau (comme les tomates ou le melon d'eau) doivent être traités à basse vitesse ou avec le disque à purée.
Le jus gicle du bec verseur	• Essayez de ralentir l'extraction en poussant plus lentement sur le poussoir.
Lors de l'utilisation du disque à purée, le bol du panier-filtre se remplit et le bec est obstrué	• Utilisez des fruits à plus forte teneur en eau afin de faciliter le débit. En plus, essayez de ralentir le rythme d'extraction en ajoutant les aliments un à la fois et en poussant plus lentement sur le poussoir.
L'extracteur s'arrête soudainement durant l'extraction	• L'extracteur a été perturbé par une surcharge ou a calé. Le bouton de protection contre la surcharge s'activera automatiquement et l'appareil s'éteindra. Si cela se produit, il est recommandé d'éteindre l'appareil et de le débrancher. Pressez alors le bouton de protection contre la surcharge situé sous le socle motorisé. Le dispositif de sécurité sera alors réinitialisé et le Juice FountainMC Duo sera prêt à être réutilisé.
Le voyant rouge clignote	• Cela peut signifier que le moteur a été perturbé par une surchauffe causée par une charge excessive. L'extracteur est muni d'un dispositif de sécurité à réarmement automatique qui le protège contre la surchauffe du moteur causée par des charges excessives. En cas de surchauffe, l'extracteur activera automatiquement le dispositif de protection contre la surchauffe et le moteur s'éteindra. Lorsque la protection contre la surchauffe est activée, débranchez l'extracteur au moins 15 minutes pour le laisser refroidir. Puis rebranchez-le et reprenez l'utilisation normale. • L'extracteur cessera immédiatement de fonctionner si le moteur cale. Dans un tel cas, le contour du bouton Start|Stop clignotera en rouge. Il s'agit d'un dispositif de sécurité électronique. Soit que trop d'aliments sont traités à la fois ou que les morceaux ne sont pas assez petits. Coupez les aliments plus petits et de même taille et/ou traitez de plus petites quantités à la fois. Pour poursuivre l'extraction, débranchez l'extracteur et réinitialisez-le en pressant le bouton Start|Stop du panneau de commande, puis dégagez le tube d'alimentation et remettez l'appareil en marche en pressant à nouveau le bouton Start|Stop.

TRUCS & ASTUCES

INFORMATION PERTINENTE SUR L'EXTRACTION

Bien que les jus contenus dans ce livret aient été développés en mettant de l'avant leurs saveur, texture et arôme, les avantages pour la santé sont considérables et ajoutent au plaisir de les déguster.

Jusqu'à 70% des nutriments des fruits et légumes se retrouve dans le jus. Le jus extrait des fruits et légumes frais représente une partie importante d'un bon équilibre alimentaire et est une source de vitamines et de minéraux. Il est rapidement absorbé par le sang et ainsi, le corps peut digérer très rapidement les nutriments.

Lorsque vous préparez vos propres jus, vous êtes maître d'y incorporer ce que vous voulez. Vous choisissez les ingrédients et décidez si vous devez ajouter du sucre, du sel ou toute autre saveur.

Le jus fraîchement préparé devrait être bu immédiatement après l'extraction pour éviter la perte de contenu vitaminique.

ACHAT ET CONSERVATION DES FRUITS ET LÉGUMES

• Lavez toujours les fruits et les légumes avant l'extraction.

• Utilisez toujours des fruits et légumes frais pour l'extraction.

• Pour économiser et obtenir des produits frais, achetez des fruits et légumes de saison. Consultez le tableau d'information sur les fruits et légumes.

• Gardez vos fruits et légumes prêts pour l'extraction en les lavant et les séchant avant de les mettre de côté.

• La plupart des fruits et légumes rustiques peuvent être gardés à la température de la pièce. Les produits plus délicats et périssables comme les baies, les légumes feuillus, le céleri, les concombres et les fines herbes doivent être gardés au réfrigérateur jusqu'au moment de les utiliser.

LA BONNE TECHNIQUE

Lorsque vous traitez des ingrédients de différentes textures, commencez par les plus tendres, à basse vitesse, plus passez à la vitesse élevée pour les ingrédients de texture plus dure.

Si vous traitez des fines herbes, des pousses ou autres légumes feuillus, enveloppez-les ensemble pour former un bouquet ou traitez-les à basse vitesse en les combinant à d'autres ingrédients pour obtenir de meilleurs résultats.

NOTE

Si vous traitez des fines herbes ou légumes feuillus sans les combiner à d'autres aliments, le débit d'extraction sera faible en raison du mouvement centrifuge d'extraction. Il est préférable de les traiter avec une combinaison d'autres fruits et légumes.

Tous les fruits et légumes produisent des quantités différentes de liquide, et ce, au sein d'un même groupe. Par exemple, un lot de tomates peut produire plus de jus qu'un autre lot. Et puisque les recettes ne sont pas exactes, la quantité précise de jus n'est pas essentielle à la réussite d'un mélange particulier.

NOTE

Pour extraire le maximum de jus, poussez toujours lentement sur le poussoir.

OBTENIR LE BON MÉLANGE

Il est facile de créer de savoureux jus. Si vous préparez vous-même vos propres jus de fruits et de légumes, vous savez surement combien il est simple de créer de nouveaux mélanges. Le gout, la couleur, la texture et les ingrédients choisis dépendent de vos gouts personnels. Pensez a vous saveurs et aliments préférés - seront-ils compatibles ou non? Certaines saveurs plus fortes pourraient en éclipser d'autres, plus subtiles. Cependant, la règle de base est de combiner les ingrédients féculents et pulpeux a ceux a forte teneur en humidité.

UTILISER LA PULPE

La pulpe extraite des fruits et légumes est faite principalement de fibres et de cellulose qui, comme les jus, contient les nutriments, est nécessaire à l'alimentation quotidienne et peut être utilisée de plusieurs façons. Cependant, comme pour le jus, la pulpe doit être utlisée le même jour pour éviter la perte de vitamines. La pulpe peut être utilisée entre autres pour donner du volume aux plats rissolés, épaissir les ragouts et les soupes ou, dans le cas des fruits, la servir dans un bol, recouverte de meringue et cuite au four. Outre la consommation, la pulpe est un excellent compost pour le jardin.

NOTE

Lorsque vous utilisez de la pulpe, il peut y avoir quelques morceaux de fruits ou de légumes restants. Ceux-ci devraient être enlevés avant d'utiliser la pulpe dans toutes les recettes

PRÉPARATION DES FRUITS & LÉGUMES POUR L'EXTRACTION DE LA PURÉE

- Utilisez seulement des fruits tendres avec le disque à purée.
- Lorsque vous utilisez des fruits à peau dure et non comestible comme les mangues, les ananas ou les kiwis, pelez-les toujours avant l'extraction.
- Lorsque vous utilisez des fruits avec un coeur coriace comme les ananas, retirez-le toujours avant l'extraction.
- Tous les fruits à pépins, grains durs ou noyaux comme les nectarines, les pêches, les mangues et les abricots doivent être épépinés ou dénoyautés avant l'extraction.
- La pulpe de fruits de la passion, les kiwis pelés et les baies peuvent être traités sans les égrener.

NOTE

Lorsque vous utilisez le disque à purée, sélectionnez seulement la vitesse 1. Assurez-vous que le moteur est en marche avant d'ajouter des fruits et/ou des légumes dans le tube d'alimentation.

RECETTES

JUS DE POMME, CAROTTE & CÉLERI

2 portions

Vous pouvez modifier les quantités de carottes ou de pommes pour adoucir le jus ou l'aciduler, selon vos goûts.

INGRÉDIENTS

4 petites pommes Granny Smith
3 carottes moyennes, parées
4 branches de céleri

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les pommes, les carottes et le céleri dans l'extracteur de jus.

Bien mélanger et servir immédiatement.

JUS DE TOMATE, CAROTTE, CÉLERI & LIME

2 portions

INGRÉDIENTS

2 tomates moyennes
1 grosse carotte, parée
2 branches de céleri, parées
1 lime, pelée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, les carottes, le céleri et la lime dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE CAROTTE, BETTERAVE & ORANGE

2 portions

INGRÉDIENTS

2 carottes moyennes, parées
3 betteraves moyennes, parées
4 oranges, pelées

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les carottes, les betteraves et les oranges dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE POMME, PÊCHE & PAMPLEMOUSSE

2 portions

INGRÉDIENTS

1 petite pomme Délicieuse
2 grosses pêches, coupées en deux et dénoyautées
2 pamplemousses, pelés

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les pommes, les pêches et les pamplemousses dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS D'ANANAS, PÊCHE & POIRE

2 portions

INGRÉDIENTS

½ petit ananas, pelé et coupé en deux
2 pêches, coupées en deux et dénoyautées
2 petites poires mûres

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter l'ananas, les pêches et les poires dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE POMME, POIRE & FRAISE

2 portions

INGRÉDIENTS

1 petite pomme Granny Smith
3 petites poires mûres
1 tasse de fraises, équeutées

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les pommes, les poires et les fraises dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE CANTALOUP, MENTHE & MANGUE

2 portions

INGRÉDIENTS

½ petit cantaloup, pelé, égrené et coupé en deux
3 tiges de menthe fraîche
1 mangue, coupée en deux, dénoyautée et pelée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter le cantaloup, la menthe et la mangue dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE TOMATE, CONCOMBRE, PERSIL & CAROTTE

Makes 2 servings

INGRÉDIENTS

3 tomates moyennes
1 gros concombre
1 gros bouquet de persil frais
3 carottes moyennes, parées

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, le concombre, le persil et les carottes dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE PATATE DOUCE, CÉLERI, GINGEMBRE & ORANGE

2 portions

INGRÉDIENTS

4 tranches de céleri, parées
1 petite patate douce, pelée et coupée en deux
1 morceau de gingembre frais de 1 po
4 oranges, pelées

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter le céleri, la patate douce, le gingembre et les oranges dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE PANAIS, CÉLERI & POIRE

2 portions

INGRÉDIENTS

2 panais, parés
4 branches de céleri, parées
4 poires moyennes, équeutées

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les panais, le céleri et les poires dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE TOMATE, CAROTTE & POIVRON

2 portions

INGRÉDIENTS

2 petits poivrons rouges
3 tomates moyennes
3 carottes, parées
4 tiges de persil

MARCHE À SUIVRE

1. Parer et égrener le poivron rouge.
2. Traiter les tomates, les carottes, le persil et le poivron dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE MÛRE, POIRE & PAMPLEMOUSSE

2 portions

INGRÉDIENTS

250 g (8 oz) de mûres
3 poires mûres
2 pamplemousses, pelés

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les mûres, les poires et les pamplemousses dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE BETTERAVE, POMME & CÉLERI

2 portions

INGRÉDIENTS

4 betteraves moyennes, parées 4 betteraves moyennes, parées
2 pommes moyennes Granny Smith
4 branches de céleri

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les betteraves, les pommes et le céleri dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE BLEUET, MÛRE, FRAISE & LIME

2 portions

INGRÉDIENTS

500 g (1 chopine) de mûres
500 g (1 chopine) de bleuets
500 g (1 chopine) de fraises, équeutées
1 lime, pelée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les mûres, les bleuets, les fraises et la lime dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE CONCOMBRE, CÉLERI, FENOUIL & FÈVES GERMÉES

2 portions

INGRÉDIENTS

1 gros concombre
3 branches de céleri
1 bulbe de fenouil, paré
2 tasses de fèves germées

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter le concombre, le céleri, le fenouil et les fèves germées dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS D'ORANGE MOUSSEUX

4 portions

INGRÉDIENTS

1kg (2 lb) d'oranges, pelées

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les oranges dans l'extracteur de jus. (Il est préférable de réfrigérer les oranges avant d'en extraire le jus).

Servir immédiatement.

SOUPE AUX LÉGUMES FRAIS & NOUILLES

4 portions

INGRÉDIENTS

1 petite tomate
1 petit oignon, pelé et paré
2 carottes
1 poivron vert, égrené
15 g (1 c. à soupe) de beurre
1 c. à soupe de farine de blé entier
375 ml (13 oz) de bouillon de légumes
425 g (15 oz) de haricots blancs en conserve
1 paquet de nouilles instantanées
Poivre noir fraîchement moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter la tomate, l'oignon, les carottes et le poivron dans l'extracteur de jus.
2. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen.
3. Ajouter la farine, cuire 1 min en remuant constamment.
4. Verser le jus extrait, le bouillon de légumes et les fèves.
5. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 10 min.
6. Ajouter les nouilles, cuire 2 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Verser dans 4 bols à soupe, saupoudrer de poivre noir au goût et servir immédiatement.

GAZPACHO

4 portions

INGRÉDIENTS

4 tomates moyennes
4 tiges de persil frais
1 grosse gousse d'ail, pelée
1 petit oignon, pelé et paré
2 carottes
2 branches de céleri
1 poivron rouge, égrené
1 concombre libanais
2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
Poivre noir fraîchement moulu
1 tasse de glace concassée
¼ tasse de basilic frais haché

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, le persil, l'ail, l'oignon, les carottes, le céleri, le poivron et le concombre dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter le vinaigre et le poivre.
3. Disposer la glace dans 4 bols à soupe.

Verser le jus extrait, saupoudrer de basilic et servir immédiatement.

PÂTES À LA SAUCE PROVENÇALE

4 portions

INGRÉDIENTS

4 tomates
2 tiges de persil frais
1 branche de céleri
2 grosses gousses d'ail
1 petit oignon, pelé et paré
1 poivron rouge, égrené
1 c. à soupe de pâte de tomate
½ tasse de vin rouge
2 c. à thé d'origan séché
500 g (1 lb) de pâtes cuites
¼ tasse de fromage parmesan râpé

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, le persil, le céleri, l'ail, l'oignon et le poivron dans l'extracteur de jus.
2. Mélanger la pâte de tomate et le vin rouge et ajouter au jus extrait.
3. Verser dans le poêlon et cuire à feu moyen 3-4 min.
4. Ajouter les pâtes et mélanger pour bien recouvrir. Disposer le mélange dans 4 bols de service.
5. Saupoudrer d'origan et de fromage parmesan.

Servir immédiatement.

BOISSON À LA MANGUE, CANTALOUP, ORANGE & YOGOURT

4 portions

INGRÉDIENTS

1 mangue, coupée en deux, pelée et dénoyautée
½ petit cantaloup, pelé, égrené et coupé en deux portions égales
5 oranges, pelées
¼ tasse de yogourt nature

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter la mangue, le cantaloup et les oranges dans l'extracteur de jus.
2. Verser dans un grand bol et ajouter le yogourt à l'aide d'un fouet.

Servir immédiatement.

PANACHÉ DE POIRE & ABRICOT

2 portions

INGRÉDIENTS

4 gros abricots, coupés en deux et dénoyautés
3 grosses poires
250 ml (8 oz) d'eau minérale
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les abricots et les poires dans l'extracteur de jus.
2. Disposer la glace concassée dans 4 grands verres.
3. Verser le jus dans chacun des verres.
4. Ajouter l'eau minérale et bien remuer.

Servir immédiatement.

BOISSON GLACÉE AU CANTALOUP, FRAISE & FRUIT DE LA PASSION

2 portions

INGRÉDIENTS

½ cantaloup, pelé, égrené et coupé en deux portions égales
250 g (8 oz) de fraises, équeutées
Pulpe de 2 fruits de la passion
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter le cantaloup et les fraises dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter la pulpe de fruits de la passion.
3. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le jus et bien remuer.

Servir immédiatement.

MÉLANGE TROPICAL

2 portions

INGRÉDIENTS

2 mangues, coupées, dénoyautées et pelées
3 kiwis, pelés
½ petit ananas, pelé et coupé en deux
½ tasse de feuilles de menthe fraîche
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les mangues, les kiwis, l'ananas et la menthe dans l'extracteur de jus.
2. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le jus et bien remuer.

Servir immédiatement.

BOISSON GLACÉE À LA TOMATE, NECTARINE, FRUIT DE LA PASSION ET MENTHE

2 portions

INGRÉDIENTS

6 tomates
2 nectarines, coupées en deux et épépinées
½ tasse de feuilles de menthe fraîche
Pulpe de 4 fruits de la passion
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, nectarines et feuilles de menthe dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter la pulpe de fruits de la passion.
3. Disposer la glace dans 4 verres, y ajouter le mélange et bien remuer.

Servir immédiatement.

BOISSON GLACÉE AU CONCOMBRE, ANANAS & CORIANDRE

2 portions

INGRÉDIENTS

½ petit ananas, pelé et coupé en deux
2 concombres
½ tasse de feuilles de coriandre fraîche
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter l'ananas, les concombres et la coriandre dans l'extracteur de jus.
1. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le jus et bien remuer.

Servir immédiatement.

BOISSON GLACÉE À LA POIRE, RADIS & CÉLERI

2 portions

INGRÉDIENTS

3 poires moyennes
4 radis, parés
3 branches de céleri
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les poires, les radis et le céleri dans l'extracteur de jus.
2. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le mélange et bien remuer.

Servir immédiatement.

PINA COLADA

4 portions standards

INGRÉDIENTS

½ gros ananas, pelé et coupé en quartiers
60 ml (2 oz) de rhum Malibu
500 ml (16 oz) de soda
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter l'ananas dans l'extracteur de jus.
2. Y verser le rhum et le soda.
3. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le mélange et bien remuer.

Servir immédiatement.

DÉLICE AU MELON MIEL

4 portions standards

INGRÉDIENTS

1 melon miel
60 ml (2 oz) de liqueur Midori
500 ml (16 oz) de soda
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter le melon miel dans l'extracteur de jus.
2. Y verser la liqueur et le soda.
3. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le jus et bien remuer.

Servir immédiatement.

BLOODY MARY

4 portions standards

INGRÉDIENTS

4 tomates moyennes
2 branches de céleri
1 gros poivron rouge, sans la base et égrené
60 ml (2 oz) de vodka
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, le céleri et le poivron dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter la vodka. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le jus et bien remuer.

Servir immédiatement.

JULEP À LA PÊCHE & MENTHE

4 portions standards

INGRÉDIENTS

6 pêches, coupées en deux et dénoyautées
½ tasse de feuilles de menthe fraîche
60 ml (2 oz) de crème de menthe
2 c. à thé de sucre
½ tasse de glace concassée
500 ml (16 oz) d'eau minérale

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les pêches et les feuilles de menthe dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter la crème de menthe et le sucre.
3. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le mélange de pêches et bien remuer.

Servir immédiatement.

STIMULANT AUX RAISINS, KIWIS & BAIES

Les raisins contiennent du potassium et du fer et constituent un bon stimulant après une dure journée.

2-4 portions

INGRÉDIENTS

500 g (1 lb) de raisins verts sans pépins, équeutés
2 kiwis, pelés
250 g (½ chopine) de fraises, équeutées
500 ml (16 oz) de lait écrémé
2 c. à soupe de mélange en poudre de boisson protéinée
½ tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les raisins, les kiwis et les fraises dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter le lait, le mélange de boisson en poudre et la glace concassée.

Servir immédiatement.

BOISSON PÉTILLANTE À L'ABRICOT, POMME & POIRE

2-4 portions

INGRÉDIENTS

4 gros abricots, coupés en deux et dénoyautés
4 petites pommes rouges
3 poires moyennes
250 ml (8oz) d'eau minérale pétillante
½ tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les abricots, les pommes et les poires dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter l'eau minérale et la glace.

Servir immédiatement.

BOISSON DÉSALTÉRANTE À LA BETTERAVE, CAROTTE & ORANGE

4 portions

INGRÉDIENTS

8 carottes
2 petites betteraves, parées
¼ tasse de feuilles de menthe fraîche
4 oranges, pelées

MARCHE À SUIVRE

Traiter les carottes, les betteraves, les feuilles de menthe et les oranges dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

Plutôt que de jeter la pulpe extraite des fruits et légumes traités, les recettes suivantes ont été développées pour utiliser les restes de pulpe.

SOUPE AUX LÉGUMES & BACON

5 portions

INGRÉDIENTS

¼ tasse de beurre

1 oignon, finement haché

1 os de jambon

350 g (12 oz) de pulpe de betterave, égouttée et le jus réservé

60 g (2 oz) de pulpe de patate, égouttée et le jus réservé

60 g (2 oz) de pulpe de carotte, égouttée et le jus réservé

120 g (4 oz) de pulpe de tomate, égouttée et le jus réservé

60 g (2 oz) de pulpe de chou, égouttée et le jus réservé

Jus réservé et assez d'eau pour 2L (2,1 pte)

4 tranches de bacon, hachées

1 c. à soupe de jus de citron

½ tasse de crème sure

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen 2-3 min ou jusqu'à coloration. Ajouter l'os de jambon, la pulpe de betterave, patate, carotte, tomate et chou, le jus réservé et l'eau, le bacon et le jus de citron.
2. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 30-40 min.
3. Retirer l'os de jambon. Le désosser, hacher la viande et la remettre dans la casserole.

Servir immédiatement.

STRUDEL À LA CAROTTE, POMME & CÉLERI

8 portions

INGRÉDIENTS

30 g (2 c. à soupe) de beurre

1 petit oignon, finement haché

4½ tasses de pulpe de carotte, pomme et céleri, égouttée

250 g (8 oz) de fromage cottage

2 c. à soupe de menthe fraîche hachée

1 oeuf, battu

12 feuilles de pâte phyllo

60 g (4 c. à soupe) de beurre fondu

1 tasse de fromage parmesan râpé

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter l'oignon et cuire 2-3 min ou jusqu'à ramollissement. Assaisonner au goût.

1. Dans un bol, combiner l'oignon, la pulpe de carotte, pomme et céleri, le fromage cottage, la menthe et l'oeuf. Bien mélanger.

1. Couper les feuilles de pâte phyllo en deux, placer 3 feuilles sur le comptoir et couvrir le reste avec du papier ciré puis un chiffon humide pour les empêcher de sécher. Badigeonner une feuille de pâte avec le beurre fondu, saupoudrer de fromage parmesan, recouvrir d'une autre feuille de pâte, badigeonner à nouveau de beurre et saupoudrer de fromage. Répéter l'opération avec la dernière feuille.

1. Déposer à la cuillère le mélange de pulpe à une extrémité de la pâte, plier les côtés et rouler comme un rouleau suisse. Répéter avec le reste de pâte et de pulpe. Placer sur une plaque à cuisson graissée et cuire à 400°F (200°C) durant 20-25 minutes ou jusqu'à coloration.

CRÊPES AU PANAIS, FINES HERBES & POLENTA

6 portions

INGRÉDIENTS

2 tasses de pulpe de panais, égouttée
60 ml (2 oz) de lait
2 oeufs, séparés
¼ tasse (45 g) de polenta (farine de maïs)
¼ tasse (31 g) de farine
1 c. à thé de thym frais, haché
1 c. à thé de romarin frais, haché
1 c. à thé d'assaisonnement cajun
1 petit poivron rouge, finement haché
1 c. à soupe d'huile

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un grand bol, combiner la pulpe de panais, le lait, les jaunes d'oeufs, la farine, la polenta, le thym, le romarin, les épices cajuns et le poivron.
2. Monter les blancs d'oeufs en neige et plier dans le mélange de panais.
3. Dans un grand poêlon, chauffer l'huile et déposer quelques cuillerées de mélange à la fois. Cuire environ 1 min de chaque côté jusqu'à coloration.

Servir immédiatement.

MOUSSE DE PETITS FRUITS & CHOCOLAT BLANC

6 portions

INGRÉDIENTS

200 g (7 oz) de chocolat blanc
200 g (7 oz) de pulpe de fraises
200 g (7 oz) de pulpe de framboises
3 c. à thé de gélatine, dissoute dans ¼ tasse d'eau chaude
3 jaunes d'oeufs
300 ml (10 oz) de crème à fouetter
¼ tasse (26 g) de sucre à glacer, tamisé
2 c. à soupe (30 ml) de Grand Marnier

MARCHE À SUIVRE

1. Faire fondre le chocolat dans un bain-marie, refroidir sans le laisser figer.
2. Combiner la pulpe de fraise et de framboise et réserver.
3. Mélanger le chocolat fondu, la gélatine dissoute et les jaunes d'oeufs et fouetter jusqu'à coloration pâle et brillante.
4. Fouetter la crème jusqu'à la formation de pics, plier dans le mélange au chocolat et ajouter la pulpe mélangée et le Grand Marnier.
5. Verser dans un moule à couronne.

Réfrigérer plusieurs heures ou toute la nuit.

GÂTEAU AUX CAROTTES

16 portions

INGRÉDIENTS

1¾ tasse (228 g) de farine tout usage
2 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de muscade
½ c. à thé de cannelle
½ c. à thé de cardamome
½ tasse (61 g) de noix hachées
½ tasse (82 g) de raisins
½ tasse (110 g) de cassonade bien tassée
1½ tasse de pulpe de carotte
½ tasse d'huile
2 oeufs, légèrement battus
¼ tasse (60 ml) de crème sure

MARCHE À SUIVRE

1. Graisser un moule à pain de 9po X 5po.
2. Dans un grand bol, tamiser la farine et la poudre à pâte, ajouter la muscade, la cannelle, la cardamome, les noix, les raisins, la cassonade et la pulpe de carotte. Bien mélanger.
3. Ajouter les oeufs, l'huile la crème sure. Mélanger au batteur électrique, à vitesse moyenne, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Verser dans le moule.
4. Cuire au four à 350°F (180°C) durant 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en sorte propre. Retirer du four, laisser reposer dans le moule 5 min avant de le retourner sur une grille.

NOTES

NOTES



Breville Consumer Service Center

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Email: askus@brevilleusa.com

Canada

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

Model BJE820XL Issue - D12